ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ АДЫГЕЯ

«МАЙКОПСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

УТВЕРЖДАЮ

УТВЕРЖДАЮ

Татокова 3.Г. /

2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента для студентов, обучающихся по профессии

43.01.09 Повар-кондитер

Майкоп

Рабочая программа профессионального ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии с профессиональным стандартом «Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569. (Зарегистрирован в Минюст России 22.12.2016г. № 44898); укрупненная группа специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»; (далее — ФГОС СПО), определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы и условия образовательной деятельности.

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (Приказ Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 № 413 с изменениями от: 29 декабря 014 г. № 1645, 31 декабря 2015 г. № 1547, 29 июня 2017 г № 613, 24 сентября 2020 №519, 11 декабря 2020 №712);
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., за- 5 регистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Положением о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся", зарегистрирован в Минюст РФ 11.09.2020 №59778 , со стандартами Вордскиллс Россия, с учетом плана мероприятий по реализации 2021-2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации за период до 2025 года, программы воспитания, на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар.кондитер

Разработчики:

№ п/п	ФИО	Звание, квалификацион- ная категория, ученая степень	Должность
1	Вахрушева Валентина Викторов		Преподаватель

PΔ	CCN	10	TPF	HO

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета протокол № $\frac{1}{2}$ от « $\frac{29}{200}$ $\frac{1}{200}$ $\frac{$

Содержание	стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4-5
2. Результаты освоения профессионального модуля	8-9
3. Структура и содержание профессионального модуля	10-37
4. Условия реализации профессионального модуля	38-47
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	48-53

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

рабочей программы профессионального модуля

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

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер укрупненной группы профессии 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида деятельности (ВД):Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

С целью овладения указанным видом деятельности соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт: в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.

Уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

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

методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего часов -1174, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося -1365 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 112 часов; лабораторно-практических-1062 часа; самостоятельной работы обучающегося -191 час; учебной и производственной практики- 792часа;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента,

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,
	кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с
	инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных
	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации
	хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимент
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации
	мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации
	пирожных и тортов разнообразного ассортимента
OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,
	применительно к различным контекстам
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для
	выполнения задач профессиональной деятельности
OK.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное
	развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,
	руководством, клиентами
OK.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с
	учетом особенностей социального и культурного контекста
OK.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное
	поведение на основе общечеловеческих ценностей
OK.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,
014.00	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления
	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание
01410	необходимого уровня физической подготовленности
OK10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
OTC 11	иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать
	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов программы воспитания:

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программ воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9

Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой ЛР 11 проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры Принимающий семейные пенности, готовый к созданию семы и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со споими детьми и их финансового содержания Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам дичности Питания Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Республикой Адыгся Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания с учестом специфики общественного питания с учестом специфики общественного питания с учестом специфики общественного питания республики Адыгся Принимающий активное участие в социально значимых и особод граждан России; готовый оказать поддержку пуждыющимся Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групи Личностные результаты реализацием различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групи Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями Выполняющий трудовые функции в сфере общественного ЛР18 ЛР19 Выполняющий трудовые функции в сфере общественного изтация Тотовый с профессиональных или стремительно менетруктивной реакции на критику. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. Готовый с оответствовать ожиданиям работодателей: ЛР20 меняющихся ситуациях. Готовый с оответствовать ожиданиям работодателей: ЛР20 меняющихся ситуациях. Прокотирациях менетрифосций с членами команды и сотрудничальные требования, ответственный, пристуальный, пристуальный па достижение поставленных менетрифосций па демонстрирующий па профессиональную жизнестойкость.		
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьии и их финансового содержания Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Республикой Адытся Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные с учетом специфики общественного питания Республики Адытся Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий порым правопорядка, следующий идеалам граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителями проявляющий и демонстрирующий уважение к представителями и иных групп Экономически активный, предприимчивый, готовый к лерапрациных этпокультурных, социальных ключесковыми работодателями Выполняющий трудовые функции в сфере общественного ЛР18 Выполняющий трудовые функции в сфере общественного литания Быполняющий трудовые функции в сфере общественного меняющихся ситуациях. Готовый к профессиональной конкурещий и устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. Готовый соответствовать ожидащиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с ругими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трукгуальный, дисциплинированный, трукгуальный, дисциплинированный, трукгуальный, дисциплинированный, трукгуальный, дисциплинированный, простижение поставленных целей; демонстрирующи		ЛР 10
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семы и воспитанию, детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье куода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраелевыми требованиями к деловым качествам личности Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания Личностные результаты реализации программы воспитания, определеные Республикой Адытея Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания с учетом специфики общественного питания Республики Адытея Принимающий активное участие в социально значимых кероприятиях, соблюдающий пормы правопорядка, следующий идеалам граждан России; готовый оказать поддержку пуждающимся Проявляющий и демонстрирующий уважение к предетавителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп Экономически активный, предприимчивый, готовый к лереализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями Выполняющий трудовые функции в сфере общественного лР18 Выполняющий трудовые функции в сфере общественного меняющихся ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. Сохраняющий пеихологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: лР20 ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: лР21 Проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, пунктуальный, пунктуальный, пунктуальный, пунктуальный, пунктуальный, неделенный на достижение поставленных щелей; демонстрирующий профессиональный поставленных щелей; демонстрирующий профессиональный неделенный на достижение поставленных щелей; демонстрирующий профессиональные поставленные требования, ответственный, пунктуальный, пунктуальный, представленный на достиже	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий	ЛР 11
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Республикой Адыгея Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания с учетом специфики общественного питания Республики Адыгея Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий пормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп Экономически активный, предприимчивый, готовый к личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями Выполняющий трудовые функции в сфере общественного лира питания Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику. Сохраняющий психологическую устойчивость в лира конструктивной реакции на критику. Сохраняющий психологическую устойчивость в лира сотуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. Готовый с соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пупктуальный, дисциплицировашный, пупктуальный, дисциплицировашный, пупктуальный, дисциплицировашный, пупктуальный, дисциплицировашный, профессиональном конструковций профессиональном конструковций профессиональную жизнестойкость.	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со	ЛР 12
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Республикой Адыгея Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания с учетом специфики общественного питания Республики Адыгея Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам граждане России; готовый оказать поддержку нуждающимся Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп Экономически активный, предприимчивый, готовый к ЛР17 Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями Выполняющий трудовые функции в сфере общественного лР18 штания Готовый к профессиональной конкуренции и лР19 конструктивной реакции на критику. Сохраняющий пеклологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудпичающий с другими подъми, осознаннов выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, пунктуальный, дисциплинированный, приктуальный, дисциплинированный, приктуальный, дисциплинированный, приктуальный, дисциплинированный, приктуальный, дисциплинированный профессиональное поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	Личностные результаты реализации программы воспитани	я, определенные
Пичностные результаты реализации программы воспитания, определенные Республикой Адыгея Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания с учетом специфики общественного питания Республики Адыгея Припимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп Экономически активный, предприимчивый, готовый к ЛР17 Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями Выполняющий трудовые функции в сфере общественного ЛР18 питания Тотовый к профессиональной конкуренции и ЛР19 конструктивной реакции на критику. Сохраняющий психологическую устойчивость в Ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, тунктуальный, диспиллинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	отраслевыми требованиями к деловым качествам л	ичности
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания с учетом специфики общественного питания Республики Адыгся Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп Экономически активный, предприимчивый, готовый к личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных пелей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.		ЛР 13
питания с учетом специфики общественного питания Республики Адыгея Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку пуждающимся Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями Выполняющий трудовые функции в сфере общественного лР18 питания Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.		я, определенные
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости Пичностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями Выполияющий трудовые функции в сфере общественного лР18 Питания Потовый к профессиональной конкуренции и лР19 конструктивной реакции на критику. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. Потовый соответствовать ожиданиям работодателей: лР20 проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	питания	ЛР14
мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания Готовый к профессиональной конкуренции и ментруктивной реакции на критику. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.		
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости ———————————————————————————————————	мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку	ЛР15
Пичностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных	ЛР16
реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	Экономически активный, предприимчивый, готовый к	ЛР17
Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	- · ·	и паботолателями
Питания Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	peumoughi ipotpumio boenitumo, onpegenembie kino lebbini	приоотодителини
Конструктивной реакции на критику. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.		ЛР18
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	I	ЛР19
проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно	ЛР20
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой ЛР22	проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий	ЛР21
	Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой	ЛР22

деятельности, готовый к их освоению.	
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во	ЛР23
всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению	
разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом,	
обществом и государством.	
оощеетвем и государствем.	
Пунумастич на поручи тату у	
Личностные результаты	Sa overover
реализации программы воспитания, определенные суб	У БЕКТАМИ
образовательного процесса	
	TDA 4
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере	ЛР24
Проявляющий симпатию, выражающий активную	ЛР25
гражданскую позицию, участвующий в студенческом и	
территориальном самоуправлении, в том числе на условиях	
добровольчества, продуктивно взаимодействующий и	
участвующий в деятельности общественных организаций, а	
также не коммерческих организаций, заинтересованных в	
развитии гражданского общества и оказывающих поддержку	
нуждающимся	
пуждающимол	
	ЛР26
Готовый к созданию положительного имиджа техникума	JIF ZU

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

	Наименование разделов	Б1	Объем времени, отведенный на		Практика		
	профессионального	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практики)	освоение междисциплинарного				
I X	модуля	д	курса	курса			
НБ		я у		(курсов)			T
.ЛЬ Й		На		язательная	Самостоятел		
— Эна циј		LI B		рная учебная	ьная		
си(имальная ; практики)		нагрузка	работа	<u>m</u>	ная
ес		КСИ	ooy	чающегося	обучающего	acc	зен
Коды профессиональных компетенций		асов (макс) нагрузка и		T	СЯ	Учебная, часов	Производственная практика
ГП] К(в (I	В	ые	В	ная	зод
Ще		1CO	aco	эск	aco	Э	изн пр
Ko		46 1	, q	атс иче ия,	, 4g	\$	odI
		егс	Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия,	Всего, часов		
		Bc	Bo	в т ла(и пра	Bo		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК5.1	МДК 05.01 Организация	267	178	126	89	_	_
ПК5.5	приготовления, подготовки						
OK1-	к реализации						
7,9	хлебобулочных, мучных и						
	кондитерских изделий						
	Раздел модуля 1.						
	Организация процессов по						
	приготовлению и подготовке к реализации						
	хлебобулочных, мучных						
	кондитерских изделий						
ПК5.1.	МДК05.02 Процесс	306	204	144	102		
ПК5.5	приготовления, подготовки			1	102	_	_
ОК1-	к реализации						
7,9	хлебобулочных, мучных и						
	кондитерских изделий.						
	Раздел модуля 2						
	Приготовление и						
	подготовка к реализации						
	хлебобулочных, мучных						
	кондитерских изделий	252				252	-
	Учебная практика	252				252	740
	Производственная практика	540	202	270	101		540
	ВСЕГО:	1365	382	270	191		

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации

хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Номер разделов наименование разделов, тем. Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся курсов (МДК) и тем, код, индекс формируемых компетенций		Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел модуля 1.	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
МДК. 05.01. ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ПК 5.1., ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18,	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	178		
Тема 1.1.	Содержание	4	2	
Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха		2	
кондитерских изделий	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		2	
	Практические занятия	8		
	1.Тренинг по рациональной организации, уборки рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.		3	

	2.Ознакомление с правилами СанПиНа на основе принципов ХАССП 1Изучение нормативно-технологической документации для работы в кондитерском и мучном цехе.		3
	3.Изучение нормативно-технологической документации для работы в кондитерском и мучном цехе.		3
	4.Составить последовательность технологических операций при приготовлении хлеба.		3
1.2. Виды, классификация	Содержание	6	
кондитерского сырья и подготовка его к производству	1. Товароведная характеристика сахарного песка, мёда, патоки, требования к качеству, подготовка к производству		3
	2. Товароведная характеристика молока и молокопродуктов и сыров, требования к качеству, подготовка к производству		3
	3. Товароведная характеристика вкусовых продуктов (орехи, мак, пищевые кислоты), яиц и яичных продуктов, требования к качеству, подготовка к производству		3
	4. Товароведная характеристика рыбы, требования к качеству, подготовка к производству		3
	5. Товароведная характеристика мяса и мясопродуктов, требования к качеству, подготовка к производству		3
	Практические занятия	26	
	1.Безопасная эксплуатация оборудования и инвентаря, инструментов, посуды		3
	2.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации механического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		3

	3Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, и мучных кондитерских изделий.		3
	4. Составить таблицу нормативно — технологической документации для работы в кондитерском и мучном цехе.		3
	5. Составить таблицу правил безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, правила ухода за ними.		3
	6.Составить схему организации рабочего места кондитера для замеса и разделки теста.		3
	7.Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха		3
	8.Составить схему организации рабочего места кондитера для выполнения отделочных работ.		3
	9.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования/		3
	10.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации кухонной посуды, производственного инвентаря, инструментов		3
	11. Составить таблицу товароведной характеристики рыбы, требования к качеству, подготовка к производству		3
	12. Составить таблицу товароведной характеристики мяса, требования к качеству, подготовка к производству		3
	13. Составить таблицу товароведной характеристики колбасных изделий, требования к качеству, подготовка к производству		3
Тема 1.3.	Содержание	2	
Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, основные		3

	характеристики мясных и рыбных продуктов, кулинарное назначение.		
	Органолептическая оценка качества и безопасности, условия и сроки		
	хранения		
	Практические занятия	14	
	1.Составить таблицу классификации основного и дополнительного кондитерского сырья.		3
	2.Составить таблицу характеристик мясных продуктов.		3
	3. Составить таблицу характеристик рыбных продуктов,		3
	4.Решение ситуационных задач		3
	5. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.		3
	6. Правила сочетаемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		3
	7. Решение ситуационных задач.		3
	Самостоятельная работа	3	
	1. Разработка мультимедийной презентации на тему: Мучные кондитер изделия	ские	
Тема 2.1. Виды, классификация и	Содержание	2	
ассортимент отделочных полуфабрикатов	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.		3
	Практические занятия	18	

	1. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций,		3
	вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества		
	в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.		
	2.Организация работы повара для приготовления отделочных		3
	полуфабрикатов для отделки изделий		
	3.Организация работы повара для приготовления отделочных		3
	полуфабрикатов для склеивания изделий		
	4.Организация работы повара для приготовления отделочных		3
	полуфабрикатов для промочки изделий		
	5. Нормы и правила взаимозаменяемости сырья и продуктов для		3
	приготовления отделочных полуфабрикатов.		
	6.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности		3
	продуктов при приготовлении отделочных полуфабрикатов.		
	7. Определение годности и качества основных видов сырья для мучных		3
	кондитерских и булочных изделий.		
	8. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.		3
	9.Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.		3
Depute 2 Heureten versch versch			
газдел 2 приготовление и подг	отовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	мучных кондитерских изделии Содержание	4	
	Содержание	4	
Тема 2.2 Приготовление	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и		3
сиропов и отделочных	использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов,		
полуфабрикатов на их основе.	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора,		
_	характеристика и требования к качеству основных продуктов и		
	дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка,		
	красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии		
	с технологическими требованиями к сиропам.		

2.Организация работы повара для приготовления желе и карамели:		3
ассортимент, рецептуры и методы приготовления, последовательность		
выполнения технологических операций. Требования к качеству,		
хранение.		
Виды украшений из желе и их использование в приготовлении,		
условия и сроки хранения.		
Практические занятия	36	
1.Организация работы повара для приготовления сиропа		3
2.Организация работы повара для приготовления желе фруктового		3
3.Организация работы повара для приготовления посыпки		3
4.Организация работы повара для приготовления мастики		3
5.Организация работы повара для приготовления марципана		3
6.Составить технологическую схему приготовления карамели		3
7. Организация работы повара для приготовления мармелада.		3
Рассчитать норму кладки продуктов.		
		3
8.Составить технологическую схему приготовления фруктовой начинки		
9. Организация работы повара для приготовления сиропа кофейного.		3
10.Организация работы повара для приготовления сиропа инвертного.		3
11.Составить технологическую схему приготовления сиропа для глазирования		3
12.Организация работы повара для приготовления жженки.		3
13.Организация работы повара для приготовления помады сахарной основной		3

	14.Организация работы повара для приготовления помады шоколадной		3
	15. Организация работы повара для приготовления молочной мастики		3
			3
	16 .Организация работы повара для приготовления желе		3
	18. Нарисовать простые украшения из желе.		3
	Самостоятельная работа	46	
	1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	24	
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	6	
	3.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
	4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.	14	
Тема 2.3.	Содержание	2	
Приготовление глазури	1.Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.		3
	Практические занятия	6	
	1.Организация работы повара для приготовления глазури шоколадной.		3
	2. Организация работы повара для приготовления глазури сырцовой.		3

	3. Организация работы повара для приготовления глазури заварной.		3
Тема 2.4 Приготовление, назначение и	Содержание	4	
подготовка к использованию кремов			3
	2.Приготовление сливочных кремов: основного, нового. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление сливочных кремов: "Шарлот", "Глясе". Требования к качеству, условия и сроки хранения.		3
	Практические занятия	14	
	1. Составление схем подбора и размещения оборудования на рабочем месте для приготовления крема сливочного основного.		3
	2. Составление схем подбора и размещения оборудования на рабочем месте для приготовления крема «Гляссе».		3
	3. Составление схем подбора и размещения оборудования на рабочем месте для приготовления крема Шарлотт».		3
	4. Составление схем подбора и размещения оборудования на рабочем месте для приготовления крема белково-сбивного.		3
	5. Составление схем подбора и размещения оборудования на рабочем месте для приготовления крема «Зефир»		3
	6. Составление схем подбора и размещения оборудования на рабочем месте для приготовления крема шоколадно-сливочного.		3
	7. Составление схем подбора и размещения оборудования на рабочем месте для приготовления крема «Новый»		3
Тема 2.5	Содержание	2	

Приготовление сахарной мастики и марципана	1.Виды сахарной мастики, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		3
	Практические занятия	3	
	1.Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		3
	2.Организация работы повара для приготовления заварного марципана		3
	1.Дифференцированный зачет.	1	
Раздел модуля 3	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		
МДК 05.02. ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10 ПК 5.2 ПК 5.6., ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	248	
Тема 3.1 Изготовление, творческое оформление,	Содержание	4	
подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. 2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных		3
ассортимента	голуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.		3
Тема 3.2 Приготовление	Содержание	6	

сиропов и отделочных полуфабрикатов	1. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.		3
	2. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.		3
	3. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки.		3
Тема 3.3.	Содержание	2	
Приготовление посыпок, карамели	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		3
	Практические занятия	18	
	1.Составить технологическую схему приготовления торта из песочной крошки		3
	2.Составить технологическую схему приготовления песочной крошки для тортов.		3
	3. Составить технологическую схему приготовления посыпки для булочек		3
	4. Составить технологическую схему приготовления классического штрейзеля		3
	5. Составить технологическую схему приготовления сахарной крошки		3

для пирогов.		
6. Составить технологическую схему приготовления посыпок из шоколада	-	3
7. Составить технологическую схему приготовления кондитерской посыпки.	-	3
8. Составить технологическую схему приготовления вафельной посыпки.		3
9. Составить технологическую схему приготовления пирожного «Картошка»		3
Содержание	2	
1.Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.		3
Практические задания	14	
1.Составить технологическую схему приготовления сахарного сиропа		3
2.Составить технологическую схему приготовления сиропа для тиражирования		3
3.Составить технологическую схему приготовления жженки	=	3
4.Составить технологическую схему приготовления помады		3
5.Составить технологическую схему приготовления шоколадной помады		3
6.Составить технологическую схему приготовления молочной помады		3
7.Составить технологическую схему приготовления фруктовой помады		3
Самостоятельная работа	46	
1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и	6	

	специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	6	
	3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	6	
	4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	4	
	5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	6	
	6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	6	
	7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	6	
	8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	6	
Раздел модуля 4. Изготовление изделий разнообразного ассорт	е, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских имента.		
Тема4.1	Содержание	4	
Классификация и	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании		
ассортимент хлебобулочных	хлебобулочных изделий и хлеба.		3
изделий и хлеба.	2.Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания		3
OK 1-9	основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки		
ПК 5.1- 5.5	хранения.		
	Практические задания	24	
	1.Составить технологическую схему приготовления теста для x/б изделий		3

	2.Составить таблицу классификации ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба		3
	3. Составить технологическую схему приготовления слоеных булочных изделий		3
	4.Составить технологическую схему приготовления хлеба ржанопшеничного простого.		3
	5.Составить технологическую схему приготовления хлеба из пшеничной муки.		3
	6.Составить технологическую схему приготовления слоеных булочек.		3
	7. Составить технологическую схему приготовления плюшки «Московской»		3
	8.Составить технологическую схему приготовления хлеба «Питерский»		3
	9.Составить технологическую схему приготовления диетических хлебобулочных изделий.		3
	10.Составить технологическую схему приготовления пончиков жареных.		3
	11.Составить технологическую схему приготовления баранок.		3
	12.Составить технологическую схему приготовления зернового хлеба.		3
Тема 4.2.	Содержание	4	
Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	1.Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование.		3
	2.Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса		3

	и др.		
	Практические занятия	16	
	1.Составить технологическую схему приготовления мясного фарша для приготовления курника.		3
	2.Составить технологическую схему приготовления рыбного фарша для кулебяк.		3
	3. Составить технологическую схему приготовления мясного фарша для пирожков		3
	4.Составить технологическую схему приготовления капустного фарша для пирогов.		3
	5.Составить технологическую схему приготовления крупяного фарша.		3
	6.Составить технологическую схему приготовления грибного фарша.		3
	7. Составить технологическую схему приготовления начинок из творога.		3
	8.Составить технологическую схему приготовления начинок из повидла.		3
Тема 4.3.	Содержание	6	
Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	1.Виды теста. Классификация, ассортимент видов теста.		3
	2. Характеристика различных видов разрыхлителей. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей		3
	3.Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.		3
	Практические занятия	28	

	1.Составить технологическую схему приготовления дрожжевого		3
	опарного теста.		
	2.Составить технологическую схему приготовления дрожжевого сдобного опарного теста.		3
	3.Составить технологическую схему приготовления дрожжевого		3
	безопарного теста.		
	4. Составить технологическую схему приготовления различных видов изделий из песочного теста.		3
	5. Составить технологическую схему приготовления бисквитного теста.		3
	6.Составить технологическую схему приготовления вафельного теста.		3
	7. Составить технологическую схему приготовления пряничного теста.		3
	8.Составить технологическую схему приготовления простого теста.		3
	9.Составить технологическую схему приготовления заварного теста.		3
	10.Составить технологическую схему приготовления блинного теста.		3
	11. Расчет количества яиц в рецептуре с учетом коэффициента пересчета (при использовании яиц массой больше или меньше стандартной 45г). Определение упека и припека кондитерских изделий		3
	12.Составить технологическую схему приготовления штруделя из слоеного теста		3
	13.Составить технологическую схему приготовления печенья из песочного теста.		3
	14.Составить технологическую схему приготовления ватрушек из сдобного теста.		3
Тема 4.4.	Содержание	4	

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения		3
	2.Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий.		3
	Практические занятия	26	
	1.Составить технологическую схему приготовления разделки теста.		3
	2.Составить технологическую схему приготовления выпечки хлеба		3
	3Составить технологическую схему приготовления и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.		3
	4Составить технологическую схему приготовления и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста		3
	5Составить технологическую схему приготовления и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста мелкоштучных изделий.		3
	6.Составить технологическую схему приготовления булочки слоеной.		3
	7.Составить технологическую схему приготовления ватрушек венгерских.		3
	8.Составить технологическую схему приготовления и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста мелкоштучных.		3
	9.Составить технологическую схему приготовления и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста		3
	10.Составить технологическую схему приготовления и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста		3
	11.Составить технологическую схему приготовления и оформление булочек школьной, лимонной, шафранной		3

	12. Составить технологическую схему приготовления и оформление		3
	булочек с орехами. рогаликов 13. Составить технологическую схему приготовления и оформление булочек с маком. Кренделя «Юбилейный»		3
Тема 4.5	Содержание	4	
Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	1.Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании	-	3
Teera			
	2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.		3
	Практические занятия	14	
	1.Составить технологическую схему приготовления рулета с повидлом		3
	2.Составить технологическую схему приготовления кекса апельсинового		
	3.Составить технологическую схему приготовления шоколадного рулета		
	4.Составить технологическую схему приготовления фруктовых тарталеток.		3
	5.Составить технологическую схему приготовления изделия «Лимонный пирог к чаю»		3
	6.Составить технологическую схему приготовления пирога с изюмом		3
	7.Составить технологическую схему приготовления яблочного пирога.		3
Тема 4.6 Приготовление и оформление	Содержание	6	
приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	1.Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, теста.		

из пресного, пресного			3
слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	2.Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста.	-	3
	3.Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассорти мента, в том числе региональных изделий из пряничного, теста.		3
	Самостоятельная работа	26	
	1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	4	
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	4	
	3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	4	
	4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента	6	
	5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	4	
	6.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	4	
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			
Тема 5.1.Изготовление и	Содержание	8	

оформление пирожных	1.Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.		3
	2.Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида		3
	3. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида		
	4.Приготовление пирожных из вафельного теста в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовожелейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида		
Тема 5.2.	Содержание	6	
Изготовление и оформление тортов.	1. Классификация и характеристика тортов, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов.		3

	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы		3
	3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных и тортов в зависимости от вида.		3
	Практические занятия	4	
	1.Составить технологическую схему приготовления кондитерских региональных изделий из миндального теста.		3
	2. Составить технологическую схему приготовления заварных тортов. Варианты оформления		3
Тема5.3 Изготовление	Содержание	4	
изделий с пониженной калорийностью.	1. Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности, приготовление полуфабрикатов		3
	2. Приготовление изделий с отварными овощами и фруктовыми пастами, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления		3
Учебная практика по ПМ	1.05		252
Виды работ:			
основных продуктов и допо-	в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопалительных ингредиентов, организация их хранения до момента использовательности.		
соответствии с требованиями 2. Оформление заявок на	санитарных правил. продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобул	ючных	
мучных кондитерских издели		io mbia,	
•	количества и качества поступивших продуктов накладной.		

- 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
- 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
- 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
 - 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Произволственная практика (концентрированная) по ПМ. 05	

540

- производственная практика (концентрированная) по пм. 05
 Виды работ:
 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями,
- регламентами стандартами организации питания базы практики.

 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного
- 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
- 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
- 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
- 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
- 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
- 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией	
с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень	
доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-	
гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских	
изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание	
визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	792

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

D		
Реализания программы про	пессионального молуля	і предполагает напичие:
Реализация программы про	pecentonalization o mogym	предполагает пали те.

Учебного (ых) кабинета № 210

Macrencully	

Оборудование учебного (ых) кабинета (ов) (лаборатории, мастерской, студии):

№	Наименования объектов и средств материально-	Примечание
	технического обеспечения	
	Кабинет спец. дисциплин:	
1	Технические средства обучения	
1.1	доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами,	
	стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения	
	муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала	
	и др; техническими средствами: компьютером, средствами	
	аудиовизуализации,; наглядными пособиями (натуральными	
	образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами,	
	мультимедийными пособиями)	
2	Экранно-звуковые пособия (могут быть в цифровом виде).	
	Программное обеспечение (при необходимости)	
2.1	видеоматериал	
3	Печатные пособия	
3.1	плакаты	
4	Учебно-методические материалы по дисциплине	
4.1	Рабочие программы, дидактические материалы	
5	Лабораторное оборудование	
5.1	Лаборатория оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. основной	
	образов тельной программы по профессии 43.01.09 Повар,	
	кондитер.	
	Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3	
	основной образовательной программы по профессии 43.01.09	
	Повар, кондитер (с зонами для приготовления холодных,	
	горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и	
_	напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий)	
6	Демонстрационное оборудование	
6.1	Согласно стандартам Ворлд скилс инфраструктурный лист в	
	полном объеме.	
	Картофелечистка МОК-300	
	Мясорубка Rolsen MG 1507MR, производ. 0,6 кг/мин., реверс	
	Фритюрница ЭФ-12Р,СИКОМ,РФ(2009г.)	
	Стол обеденный (2008 г.)	
	Соковыжималка Moulinex JU 5001(2009г.)	
	Стеллаж ЭКОНОМ СКК-10/4 (полки нерж.каркас оцинк.)	
	Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом	
	Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом	
	Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ	
	Стеллаж ЭКОНОМ СКК-8/5 (полки нерж.каркас оцинк.)	
	Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом	

Печь микроволновая, нерж СВЧ+гриль

Холодильник фармацевтический со стекл. дверью

Холодильник фармацевтический со стекл. дверью

Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ

Плита индукционная ПЭИ-4, 4-конф

Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ

Шкаф среднетемпературный R 0.5-S

Шкаф среднетемпературный R 0.5-S

Плита индукционная ПЭИ-4, 4-конф

Холодильник фармацевтический со стекл. дверью

Холодильник фармацевтический со стекл. дверью

Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ

Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом

Миксер ROBOT COUPE MINI

Миксер ROBOT COUPE MINI

Плита индукционная ПЭИ-4, 4-конф

Стеллаж ЭКОНОМ СКК-8/5 (полки нерж.каркас оцинк.)

Стол разделочный СТАНДАРТ 1800х600х915 с бортом

Блендер ВҮ-768 А

Стол разделочный СТАНДАРТ 1800х600х915 с бортом

Стол разделочный СТАНДАРТ 1800х600х915 с бортом

Мясорубка настольная М-50С

Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом

Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом

Стол разделочный СТАНДАРТ 1800х600х915 с бортом

Миксер планетарный В5

Миксер ROBOT COUPE MINI

Стеллаж ЭКОНОМ СКК-10/4 (полки нерж.каркас оцинк.)

Плита индукционная ПЭИ-4, 4-конф

Миксер ROBOT COUPE MINI

Миксер планетарный В5

Миксер планетарный В5

Ларь морозильный FROSTOR

Плита индукционная ПЭИ-2

Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом

Фритюрница Amitec

Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом

Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом

Стеллаж ЭКОНОМ СКК-8/5 (полки нерж.каркас оцинк.)

Ларь морозильный FROSTOR

Аппарат шоковой замарозкиШОК-10-1/1

Миксер планетарный В5

Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом

Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом

Стеллаж ЭКОНОМ СКК-8/5 (полки нерж.каркас оцинк.)

Миксер ROBOT COUPE MINI

Плита индукционная ПЭИ-4, 4-конф

Холодильник фармацевтический со стекл. дверью

Миксер планетарный В5 Стол разделочный СТАНДАРТ 1800х600х915 с бортом Машина настольная вакуум-упаковочная DZ-260 Стеллаж ЭКОНОМ СКК-8/5 (полки нерж.каркас оцинк.) Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ Слайсер ЛР-220 Соковыжималка ҮТ Z-001 Шкаф среднетемпературный R 0.5-S Hoyтбук Lenovo V15-ADA 4Gb DDR4.SSD 128GB Подставка под пароконвектомат ПКМ-8, 920х850х950 мм (Д Пароконвектомат (ДС) Пароконвектомат (ДС) Пароконвектомат (ДС) Пароконвектомат (ДС) Пароконвектомат (Д ЩРН-М 800х625х250 ІР54 Грибы шампиньоны свежие (демо) Кастрюля 3л.нерж.индукция 2022 Молоток 24см.320гр.алюм Сито д/протирки 16см. с ручкой Сковорода нерж. 26см 2022 Тарелка для пасты 27см,450мл Тарелка для пиццы 31см Бак 45 л.420*570*900мм пласт. Венчик 35 см Вилка столовая LISCO Гастроемкость без GN 1/1 крышки нерж. глуб.20,(530*325*20) Гастроемкость без крышки нерж. GN 1/1 глуб.65, (530*325*65) Гастроемкость без крышки нерж. GN 1/2 глуб.65, 3,3л (530*325*65) Гастроемкость без крышки нерж.GN 1/2 глуб.20,(325*265*20) Гастроемкость без крышки нерж.GN 1/3 глуб.20,0,8л(325*176*20) Гастроемкость без крышки нерж.GN 1/3 глуб.40,1л(325*176*40) Гастроемкость без крышки нерж.GN 1/3 глуб.65,2л(325*176*65) Гастроемкость без нерж.GN 1/3 крышки глуб.65,2л(325*176*65мм) Гастроемкость глуб.20,0,6л без крышки нерж.GN 1/4 (265*162*20 MM)глуб.65,1,7л Гастроемкость без крышки нерж.GN 1/4 (265*162*65MM) Гастроемкость нерж.GN 1/4 глуб.65,1л без крышки (176*162*65 MM)Гастроемкость без крышки нерж.GN 1/9 глуб.65,0,6

(176*109*65мм)

Доска разделочная 600*400*18мм белая

Доска разделочная 600*400*18мм желтая

Доска разделочная 600*400*18мм зеленая

Доска разделочная 600*400*18мм красная

Доска разделочная 600*400*18мм синяя

Доска разделочная 600*400*20мм коричневая

Дуршлаг нерж. 200мм 1,5л

Кастрюля (нерж) 1л.

Кастрюля (нерж) 2,1л.без крышки

Ковш 0,6л

Ковін 1л

корзина для мусора 260*260мм пластик

Кружка мерная 0,5л

Крышка нерж.д-160мм

Ложка столовая 2021

Ложка столовая LISCO 2021

Лопатка деревяная

Миска нерж 1л

Миска нерж 3,2л

Набор насадок кондит.нерж,

Набор ножей * Поварская тройка *

Нож для разделки мяса 250мм 2021

Нож для хлеба 2021

Нож овощечистка треуг.оранж

Нож поварской 200мм 2021

Нож столовый 2021

Нож универсальный 130мм

Ножницы для дичи 25см

Палета угл.металл 25,5*4см

Подставка для разделочных досок нерж.

Половник 250гр. 2021

рукавица термостойкая

Скалка 500*40*40мм буковая

Сковорода (алюмин) 280*280мм

ТАРЕЛКА ГЛУБОКАЯ 22,5см 2021

Терка кух.

Шумовка 175 мм (нерж)

Щипцы универсальные 30см

Щипцы универсальные 30см нерж

Ящик универсальный 18л.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной Литературы

Основные источники:

- 1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. М. Академия, 2018.
- 2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. М.: Издательский центр «Академия», 2014 .
- 3. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. 2-е изд., испр. -М.: Академия, 2013.
- 4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2015.
- 5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. М.: Академия, 2017.
- 6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017.
- 7. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013.
- 8. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М. Академия, 2008.

Дополнительные источники:

- 1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. 576 с.: ил. ISBN 978-5-98176-059-4.
- 2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. М.: Издательство ВВРG, 2007.
- 3. 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, 2008.
- 4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. .
- 5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. М.: Академия, 2010.
- 6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. М.: Академия, 2010 .

Интернет-источники:

- 1. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
- 2. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
- 3. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
- 4. http://www.eda-server.ru/culinary-school/

5. http://www.pitportal.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса при реализации профессионального модуля

Требования к условиям проведения занятий

Реализация профессионального модуля ПМ .05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента осуществляется: после освоения общепрофессиональных дисциплин, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационнотелекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия учебного кондитерского цеха, оснащенного соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование

общих и профессиональных компетенций обучающихся. Реализация профессионального модуля осуществляется на 4 курсе(ах), в 7, 8 семестре(ах).

Требования к условиям организации учебной практики

При реализации профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусматривается проведение учебной и производственной практики.

Учебная практика проводится концентрированно на 4 курсе (ax) в 7 семестре (ax). Учебная практика проходит под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание профессионального модуля

Цели, задачи программы и формы отчетности определяются техникумом и доводятся до обучающихся до начала практики.

Требования к условиям консультационной помощи обучающимся

Консультации с обучающимися проводятся: групповые, индивидуальные

Требования к условиям организации внеаудиторной деятельности обучающихся

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением. Реализация профессионального модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются бесплатным доступом к сети Интернет.

Требования к условиям консультационной помощи обучающимся

Консультации с обучающимися проводятся по графику

Форма проведения консультаций групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Требования к условиям организации внеаудиторной деятельности обучающихся

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением. Реализация профессионального модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются бесплатным доступом к сети Интернет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в Φ ГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чес предусмотрено Φ ГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводиться практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях

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

Результаты (освоенные	Основные показатели оценки	Формы и методы	
общие компетенции)	результата	контроля и оценки	
1	2	3	
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	- подбор производственного инвентаря и оборудования и его использование в соответствии с типовой инструкцией по охране труда -обслуживание производственного инвентаря и оборудования при подготовки сырья в соответствии с правилами ТБ - выполнение подготовки сырья для приготовления хлебобулочных изделий, кондитерских мучных изделий согласно техпроцесса и соблюдения СанГиг требований согласно СанПиН	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- подбор производственного инвентаря и оборудования и его использование в соответствии с типовой инструкцией по охране труда -обслуживание производственного инвентаря и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - применение регламентов, стандартов и нормативнотехнической документации, - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при приготовлении отделочных полуфабрикатов для х\б , мучных кондитерских изделий в соответствии с ТСи ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - правильность проведения органолептической оценки качества и безопасность основных продуктов и	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам	

	дополнительных ингредиентов.	
	в соответствии с требованиями	
	к качеству	
	- взвешивать, измерять	
	продукты, входящие в состав	
	_ = -	
	отделочных полуфабрикатов в	
	соответствии с рецептурой.	
	-осуществлять	
	взаимозаменяемость продуктов	
	в соответствии с нормами	
	закладки, особенностями	
	заказа, сезонностью.	
	-выбирать, подготавливать и	
	использовать при	
	приготовлении отделочных	
	полуфабрикатов	
	ароматические, красящие	
	вещества с учетом санитарных	
	требований к использованию	
	1 -	
	пищевых добавок;	
	-хранить	
	свежеприготовленные,	
	охлажденные отделочные	
	полуфабрикаты с учетом	
	требований по безопасности,	
	соблюдением режимов	
	хранения.	
ПК 5.3.	- подбор производственного	Текущий контроль при
Осуществлять изготовление,	инвентаря и оборудования и	проведении: -
творческое оформление,	его использование в	письменного/устного опроса;
подготовку к реализации	соответствии с типовой	-тестирования;
хлебобулочных изделий и	инструкцией по охране труда	-оценки результатов
хлеба разнообразного		внеаудиторной
	-обслуживание производственного инвентаря	
ассортимента	г произволственного - инвентиря -	
	_ ·	(самостоятельной) работы .)
	и оборудования при	Промежуточная аттестация в
	и оборудования при приготовлении в соответствии	Промежуточная аттестация в форме дифференциированного
	и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ	Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в
	и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - соблюдение	Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:
	и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - соблюдение последовательности приёмов и	Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в
	и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - соблюдение	Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:
	и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - соблюдение последовательности приёмов и	Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,
	и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при	Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
	и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при изготовлении хлебобулочных	Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контрольтестирование в процессе
	и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при изготовлении хлебобулочных издй в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг	Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль- тестирование в процессе проведения
	и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при изготовлении хлебобулочных издй в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа	Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контрольтестирование в процессе
	и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при изготовлении хлебобулочных издй в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - применение регламентов,	Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль- тестирование в процессе проведения
	и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при изготовлении хлебобулочных издй в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - применение регламентов, стандартов и нормативно-	Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль- тестирование в процессе проведения
	и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при изготовлении хлебобулочных издй в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - применение регламентов, стандартов и нормативнотехнической документации, -	Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль- тестирование в процессе проведения
	и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при изготовлении хлебобулочных издй в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - применение регламентов, стандартов и нормативнотехнической документации, правильность творческого	Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль- тестирование в процессе проведения
	и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при изготовлении хлебобулочных издй в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - применение регламентов, стандартов и нормативнотехнической документации, правильность творческого оформления и подачи	Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль- тестирование в процессе проведения
	и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при изготовлении хлебобулочных издй в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - применение регламентов, стандартов и нормативнотехнической документации, правильность творческого оформления и подачи хлебобулочных изделий в	Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль- тестирование в процессе проведения
	и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ - соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при изготовлении хлебобулочных издй в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа - применение регламентов, стандартов и нормативнотехнической документации, правильность творческого оформления и подачи	Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль- тестирование в процессе проведения

	- правильность проведения	
	органолептической оценки	
	качества готовых изделий в	
	соответствии с требованиями к	
	качеству	
	- правильность проведения	
	органолептической оценки	
	качества и безопасность	
	основных продуктов и	
	дополнительных ингредиентов.	
	в соответствии с требованиями	
	к качеству	
	- взвешивать, измерять	
	продукты, входящие в состав	
	изделий в соответствии с	
	рецептуройосуществлять	
	взаимозаменяемость продуктов	
	в соответствии с нормами	
	Текущий контроль при	
	проведении:	
	-письменного/устного опроса; -	
	тестирования;	
	-оценки результатов	
	внеаудиторной	
	(самостоятельной) работы .)	
	Промежуточная аттестация в	
	форме дифференциированного	
	зачета/ экзамена по МДК в	
	виде: -письменных/ устных	
	ответов, тестирования.	
	Итоговый контроль	
	Тестирование в процессе	
	1 -	
	проведения демонстрационного экзамена	
	закладки, особенностями	
	заказа, сезонностью.	
	-выбирать, подготавливать и использовать при	
	использовать при изготовлении хлебобулочных	
	_	
	<u> </u>	
	красящие вещества с учетом	
	санитарных требований к	
	использованию пищевых	
	добавок;	
	- рассчитывать стоимость	
THE 5 A	хлебобулочных изделий/	Т
ПК 5.4.	- подбор производственного	Текущий контроль
Осуществлять изготовление,	инвентаря и оборудования и	при проведении:
творческое оформление,	его использование в	-письменного/устного
подготовку к реализации	соответствии с типовой	опроса;
мучных кондитерских изделий	инструкцией по охране труда	-тестирования;

разнообразного ассортимента

-обслуживание производственного инвентаря и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ

- соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при мучных изготовлении изделий кондитерских соответствии с ТС и ТК и СанГиг выполнения требований согласно СанПиНа применение регламентов, нормативностандартов технической документации, правильность творческого оформления и подачи мучных кондитерских изделий соответствии технологической картой
- правильность проведения органолептической оценки качества готовых изделий в соответствии с требованиями к качеству
- правильность проведения органолептической оценки качества и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. в соответствии с требованиями к качеству
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав изделий в соответствии с рецептурой.
- -осуществлять
- взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
- -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении мучных кондитерских изделий ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
- рассчитывать стоимость изделий

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельнойработы.) Промежуточная Аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

подбор производственного инвентаря и оборудования и его использование в соответствии с типовой инструкцией по охране труда обслуживание производственного инвентаря и оборудования при приготовлении в соответствии с правилами ТБ

- соблюдение последовательности приёмов и технологических операций при изготовлении тортов и пирожных в соответствии с ТС и ТК и выполнения СанГиг требований согласно СанПиНа
- применение регламентов, стандартов и нормативнотехнической документации,
- правильность оформления и подачи тортов и пирожных в соответствии с технологической картой
- правильность проведения органолептической оценки качества готовых изделий в соответствии с требованиями к качеству
- правильность проведения органолептической оценки качества и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. в соответствии с требованиями к качеству
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав изделий в соответствии с рецептурой.
- -осуществлять
- взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
- -выбирать, подготавливать и использовать при изготовлении пирожных и тортов аром атические, красящие вещества
- атические, красящие вещества с учетом санитарных требований;

- рассчитывать стоимость изделий,	
- выдерживать условия хранения пирожных и тортов с	
учетом требований по безопасности готовой	
продукции;	

Результаты	Личностные	Основные	Формы и методы
(освоенные общие	результаты	показатели оценки	контроля и
компетенции)	программы	результата	оценки
	воспитания		
ок 01 Выбират способы решени задач профессиональной деятельности, применительно различ-ным контекстам.	ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания. ЛР14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания с учетом специфики общественного питания Республики Адыгея ЛР1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	-распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. - владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. - оценивание результатов и последствия своих действий Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного	Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения ПМ при выполнении работ по учебной и производственной практики;
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР 22 Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	«цифрового следа» - определение необходимых источников информации. - широта использования различных источников информации, включая электронные.	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников

ок.03 Планировать и реализовывать собственное професси-ональное и личностное развитие	ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания. ЛР14 Выполняющи профессиональные навыки сфере общественного питания с учетом специфики общественного питания Республики Адыгея ЛР 22 Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	коррекция результатов	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ПР 21 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. ЛР 22 Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой	-конструктивность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и руководителями практики и при решении профессиональных задач; - четкое выполнение обязанностей при работе в команде и при выполнении задания в группе; Соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде; -построение профессионального общения с учетом социальнопрофессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики

различных этнокультурных конфессиональных и иных групп и уважение к представителям различных этнокультурных, социальных и иных групп и уважение к представителям различных этнокультурных комфессиональных и иных групп и уважение к представителям различных этнокультурных комфессиональных и иных групп и уважение к представителям различных этнокультурных комфессиональных и иных групп и уважение к представителям различных этнокультурных комфессиональных и иных групп Сопричастный к сохранению конфессиональных и иных групп Сопричастный к сохранению и трансляции к ультурных контекста трансляции к ультурных к конфессионального российского государства ОК 06. Проявлять и представителям поведения на основе общечеловеческих ценностей производственной порозводственной порозводственной производственной производственно				
Конструктивного спифрового следа» ЛР16 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, сощиальных, сощиальных, сощиальных рустную и демонстрирующий и демонстри различных этнокультурных, конфессиональных и иных тосударственном языке с учетом особенностей социального и прежножению, преумножению и прежножению, преумножению и практурного контекста		среде личностно и		
Менонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных и иных групп Тосударственном языке с учетом собенностей социального и культурного контекста Тражданико породение на основе общечеловеческих ценностей поредствие (траны.) Провъять сознашное поведение на основе общечеловеческих ценностей ураживних ситуациях, во Производственном различных ситуациях во Производственном различных ситуациях во Производственном различных ситуациях во Производственном разли		профессионального		
ПР16 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп ОК. 05 ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, комфессиональных и иных групп ОСуществлять устную и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, социальных, социальных и иных комфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства ОК 06. Проявлять гражданиюм и тражданиюм великой стражданско-патриотическую позицию, демонстри-ровать осознанное поведение па основе общечеловеческих ценностей уражающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во		конструктивного		
Демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, сощиальных, конфессиональных и иных групп ОК. 05 ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, сощиальных и иных групп сощиальных и иных групп сощиальных и иных групп сосфенностей сощальных и иных трупп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции и ценностей многонационального российского государства ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую патриотическую патриотическую поозицию, демонстри-ровать осощаньное поведение на основе общечеловеческих ценностей и чужую уникальность в различных ситуациях, во		«цифрового следа»		
Демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, сощиальных, конфессиональных и иных групп ОК. 05 ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, сощиальных и иных групп сощиальных и иных групп сощиальных и иных групп сосфенностей сощальных и иных трупп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции и ценностей многонационального российского государства ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую патриотическую патриотическую поозицию, демонстри-ровать осощаньное поведение на основе общечеловеческих ценностей и чужую уникальность в различных ситуациях, во		ЛР16 Проявляющий и		
уважение к представителям различных этнокультурных, социальных и иных групп ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуника-цию на государственном языке с учетом особенностей социальных и иных трупп. Сопричастный к сохранению, преумпожению и культурного контекста традиций и ценностей многонационального российского государства ОК 06. Проявлять градиций и ценностей многонационального профессиональной тематике на государственном языке; прупп. Сопричастный к сохранению, преумпожению и культурного контекста традиций и ценностей многонационального посициального посициального проссийского государства ОК 06. Проявлять гражданиюм и защитником великой позицию, демонстри-ровать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во		1 '		
Представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп ОК. 05 ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, коммуника-цию на социальных, коммуника-цию на социальных от письменного изложения различных этнокультурных, социальнох, коммуника-цию на социальных и иных профессиональной тематике на государственном конфессиональных и иных профессиональной тематике на государственном конфессиональных и иных сохранению, премножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства ОК 06. ЛР1Осознающий себя пражданиюм и защитником великой патриотическую патриотическую патриотическую позицию, демонстри-ровать осознанное общечеловеческих ценностей чужую уникальность в различных ситуациях, во				
ОК. 05 ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующой уважение к представителям конфессиональных и иных групп социальных, конфессиональных и иных утрупп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традщий и ценностей многонационального российского государства ОК 06. ЛР 10 Сознающий себя гражданско-патриотическую позицию, демонстри-ровать осознанное общечеловеческих ценностей общечеловеческих ценностей и чужую уникальность в различных ситуациях, во		-		
ОК. 05 ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям коммуника-цию на государственном собенностей социальных и иных групп. Сопричастный к сосударственном собенностей контекста преумножению и культурного контекста Проявлять гражданиюм великой патриотическую позицию, демонстри-ровать осознанное общечеловеческих ценностей инностей и приоритетную ценность общечеловеческих ценностей уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во				
ОК. 05 ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий узажение к представителям различных этнокультурных, коммуника-цию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстри-ровать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во		этнокультурных,		
ОК. 05 ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям коммуника-щию на государственном языке с учетом особенностей сощиального и культурного контекста ОК 06. ПР1Осознающий себя пражданско-патриотическую поведение на основе общечеловеческих ценностей приоритетную ценность поведение на основе общечеловеческих ценностей унжую уникальность в различных ситуациях, во		социальных,		
ОК. 05 ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую поведение на основе общечеловеческих ценностей приоритетную ценность поведение на основе общечеловеческих ценностей и ужую уникальность в различных ситуациях, во		конфессиональных и		
Осуществлять устную и уважение к представителям различных этнокультурных, коммуника-цию на государственном особенностей социального и культурного контекста традиций и ценностей многонационального российского государства ОК 06. ЛР 1Осознающий себя гражданско-патриотическую позицию, демонстри-ровать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей иужую уникальность в различных ситуациях, во		иных групп		
Осуществлять устную и уважение к представителям различных этнокультурных, коммуника-цию на государственном особенностей социального и культурного контекста традиций и ценностей многонационального российского государства ОК 06. ЛР 1Осознающий себя гражданско-патриотическую позицию, демонстри-ровать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей иужую уникальность в различных ситуациях, во	ОК. 05		-грамотность устного и	Полготовка
устную и уважение к представителям различных этнокультурных, коммуника-цию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста традиций и ценностей многонационального российского государства ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстри-ровать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во		1 '	-	* *
письменную коммуника-цию на государственном языке с учетом особенностей социальных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и культурного контекста традиций и ценностей многонационального российского государства ОК 06. ПР1Осознающий себя гражданско-патриотическую позицию, демонстри-ровать осознанное общечеловеческих ценностей приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во	_			
коммуника-цию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста традиций и ценностей многонационального российского государства ОК 06. Проявлять гражданином и тражданином и траждаником великой патриотическую позицию, демонстри-ровать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей общечеловеческих ценностей уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во	*	1 -		* *
государственном языке с учетом особенностей сохранению, преумножению и культурного контекста традиций и ценностей многонационального российского государства ОК 06. ЛР1Осознающий себя гражданисмо патриотическую позицию, демонстри-ровать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во	T	1 -		
языке с учетом особенностей сохранению, преумножению и культурного контекста традиций и ценностей многонационального российского государства тражданиюм и гражданиюм и защитником великой позицию, демонстри-ровать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во				использование
особенностей сохранению, преумножению и культурного трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства ОК 06. ЛР1Осознающий себя гражданином и гражданином великой патриотическую позицию, демонстри-ровать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во		-	тосударственном языке,	электронных
социального и преумножению и трансляции культурных контекста традиций и ценностей многонационального российского государства ОК 06. Проявлять гражданином и защитником великой патриотическую позицию, демонстри-ровать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во	1			источников.
контекста трансляции культурных трансляции культурных и ценностей многонационального российского государства ОК 06. ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой патриотическую позицию, демонстри-ровать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во		1 -		
контекста традиций и ценностей многонационального российского государства ОК 06. ПРОЯВЛЯТЬ гражданином и гражданином великой патриотическую позицию, демонстри-ровать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во		1		
Многонационального российского государства ОК 06. ПР1Осознающий себя гражданином и гражданином великой патриотическую позицию, демонстри-ровать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во	• • • •	1 -		
ОК 06. ЛР1Осознающий себя Проявлять -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей Наблюдение и оценка на оценка на основе общечеловеческих ценностей Проявлять гражданином защитником великой патриотическую позицию, демонстри-ровать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во Осознающий ненностей и производственной производственной практики	контекста	1 -		
ОК 06. ЛР1Осознающий себя гражданином -демонстрация поведения Наблюдение и оценка на основе общечеловеческих ценностей Проявлять гражданином граждаников патриотическую патриотическую позицию, демонстри-ровать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценности ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей Наблюдение и оценка на практических и практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики		· ·		
Проявлять гражданином и поведения на основе оценка на гражданско- защитником великой патриотическую страны. Позицию, демонстри-ровать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценность общечеловеческих ценность и человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
гражданско- защитником великой общечеловеческих ценностей практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной приоритетную ценность общечеловеческих ценностей уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во	ОК 06.	ЛР1Осознающий себя	-демонстрация	Наблюдение и
патриотическую позицию, демонстри-ровать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во	Проявлять	гражданином и	поведения на основе	оценка на
патриотическую позицию, демонстри-ровать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во	гражданско-	защитником великой	общечеловеческих	практических и
позицию, демонстри-ровать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во	патриотическую	страны.	ценностей	-
демонстри-ровать осознанощий приоритетную ценность поведение на основе общечеловеческих ценностей уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во	позицию,	1		1 1
поведение на основе общечеловеческих ценностей уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во	демонстри-ровать	ЛР7 Осознающий		1
поведение на основе общечеловеческих ценностей уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во	осознанное	приоритетную ценность		
общечеловеческих ценностей уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во	поведение на основе	личности человека;		-
ценностей чужую уникальность в различных ситуациях, во		, ,		производственной
различных ситуациях, во		_ ·		практики
	,			
всех формах и видах		1 -		
деятельности		деятельности		
ПР25 Продрудиний		пруб Продружием		
ЛР25 Проявляющий		<u> </u>		
симпатию, выражающий		<u> </u>		
активную гражданскую		1		
позицию, участвующий в		1		
студенческом и				
территориальном				
самоуправлении, в том		1		
числе на условиях		1		
добровольчества,		добровольчества,		
THO THE STATE OF T		продуктивно		
		взаимодействующий и		
		участвующий в		

	деятельности общественных организаций, а так же не коммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ЛР10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходи-мого уровня физической подготовленности.	образа жизни, спорта	оздоровительной для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей -применение рациональных приемов двигательных функций	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР23 Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников

	бизнесом, обществом и		
	государством.		
	тосударством.		
OK 10.	ЛР 22 Гибко реагирующий	- адекватность	Подготовка
Пользоваться	на появление новых форм	понимания общего	рефератов,
профессиональной	трудовой деятельности,	смысла четко	докладов, курсовое
документацией на	готовый к их освоению	произнесенных	проектирование,
государственном и		высказываний на	использование
иностранном языке	ЛР26 Готовый к созданию	известные	электронных
•	положительного имиджа	профессиональные	источников
	техникум	темы);	
	-	- адекватность	
		применения	
		нормативной	
		документации в	
		профессиональной	
		деятельности;	
		- точно, адекватно	
		ситуации обосновывать	
		и объяснить свои	
		действия (текущие и	
		планируемые);	
		правильно писать простые связные	
		сообщения на знакомые	
		или интересующие	
		профессиональные	
		темы	
ОК 11. Использовать	ЛР11 Экономически		Подготовка
знания по			рефератов,
финансовой	готовый к самозанятости	нормативно-правовых	докладов, курсовое
грамотности,	1022 Company	актов при планировании	проектирование,
планировать	ЛР15Принимающий	предпринимательской	использование
предпри-	активное участие в	деятельности в	электронных
нимательскую	социально значимых	строительной отрасли;	источников
деятельность в	мероприятиях,	-планирование	
профессиональной	соблюдающий нормы	предпринимательской	
сфере	правопорядка, следующий	деятельности в	
	идеалам гражданского	профессиональной	
	общества, обеспечения	a charte a	
	безопасности, прав и свобод		
	граждан России; готовый		
	оказать поддержку		
	нуждающимся		
	1		