

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Тавдинский техникум имени АА Елохина»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГПОУ М.С. Задровская/  
«28» августа 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

профессиональный цикл основной образовательной программы подготовки  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (дата утверждения 19.05.2017г.), профессиональных стандартов 33.010 Кондитер, 33.011 Повар, 33.014 Пекарь, примерной основной образовательной программой (зарегистрирована в Госреестре 19.05.17, № 43.02.15-17 05 19)

**Организация-разработчик:**

ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»  
Свердловская область, город Тавда, улица Шоссейная, дом 5.  
Телефон: 8 (34360) 5-24-62  
Адрес электронной почты: [tavdateh@gmail.com](mailto:tavdateh@gmail.com)

**Составитель программы:**

Петрова С.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»  
Веснина А.Н. мастер производственного обучения ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»  
Котова С.Н. мастер производственного обучения ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»

«СОГЛАСОВАНО»  
ООО «Тавдинский комбинат общественного  
питания»  
Т.А.Ермакова  
«*Свободет*» 2019 г.

Рассмотрена на заседании Методической комиссии профессионального цикла  
протокол № *107* от «*18*» *свободет* 2019 года.

«*18*» *свободет* 2019 года. Председатель МК \_\_\_\_\_ ( А.Н.Веснина)

Актуализировано « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

Актуализировано « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>15</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>19</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

	реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

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

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 612 часа

Из них:

на освоение МДК 174 ч.

на практики, в том числе:

учебную 144 часа.

производственную 288 часов.

Самостоятельная работа при освоении МДК – 2 часа

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**  
**2.1. Структура профессионального модуля**

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.									
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики			Экзамены	Контрольные (не более)	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.	Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.		Учебная	Производственная	Учебная	Производственная				
			всего, часов	в т.ч.								
1	2	3	4	5	6	7	8	7	8	9		
ПК 5.1.- 5.5 ОК	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	32	12	-	-	-	-	-	-	-	
ПК 5.1., 5.6	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	142	128	20	-	4	6	-	-	-	4	
ПК 5.1- 5.5	Учебная и производственная практика	432							144	288		
	Экзамен по модулю	6	-	-	-	-	6	-	-	-	-	
	<b>Всего:</b>	612	160	32	-	4	12	144	288		4	

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
I	2	3
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	32
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.</li> <li>2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства</li> <li>3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий</li> <li>4. Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования</li> <li>5. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления</li> </ol> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое занятие 1.</b> Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа</p> <p><b>Практическое занятие 2.</b> Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.</p>	8
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера</li> <li>2. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> </ol>	4
		4
		4
		4



<p><b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Содержание</b> 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. 2. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p><b>Тема 1.4.</b> Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</p>	<p><b>Содержание</b> 1. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условиям и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. 2. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. 3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. 4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. 5. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p><b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b> <b>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b></p>		<p>142</p> <p>128</p>

<p><b>Тема 2.1.</b> Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>2. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>3. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>4. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>5. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертур, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>6. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», «Шибур», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>7. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>8. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>9. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое занятие 5.</b> Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>Практическое занятие 6.</b> Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика</p>	<p>26</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>28</p>
<p><b>Тема 2.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>2. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения</p> <p>3. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>28</p>

	<p>4. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>5. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>6. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Лабораторное занятие 1.</b> Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых</p>	6 6
<p><b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста</p> <p>2. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бретон», пшеничного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Дакуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.</p> <p>3. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.</p> <p>4. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения</p> <p>Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Лабораторное занятие 2.</b> Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых</p>	34 6 6
<p><b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.</p> <p>2. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкостручных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.</p> <p>3. Оценка качества. Условия и сроки хранения</p> <p>4. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Лабораторное занятие 3.</b> Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых</p>	34 6 6

<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>3. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	4
<p><b>Консультации (не более)</b></p>	4
<p><b>Экзамен</b></p>	6
<p><b>Учебная практика по ПМ.05</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>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.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное</li> </ol>	144

использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

18. 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

#### **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 инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

3. Проверка наличия, заказа (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 сложного 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 ресурсов, соблюдения требований к 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. 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.).

9. 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

**Экзамен по модулю**

**6**

**Всего**

**612**

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием:** доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Учебный кондитерский цех**

*Основное и вспомогательное технологическое оборудование*

*Весоизмерительное оборудование:*

Весы настольные электронные

*Тепловое оборудование:*

Пароконвектомат

Микроволновая печь

Плиты электрические

Плита электрическая с индукционным нагревом

Фритюрница

Электрогриль (жарочная поверхность)

Электроблинница

Кофемашинa с капучинатором

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)

*Холодильное оборудование:*

Шкаф холодильный с морозильной камерой

*Механическое оборудование:*

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Мясорубка

Миксер (погружной)

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

*Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:*

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Аэрограф

*Оборудование для оценки качества и безопасности пищевых продуктов:*

Овоскоп

*Вспомогательное оборудование:*

Производственный стол с деревянной доской

Моечная ванна двухсекционная

**Учебный кондитерский цех**

*Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь*

Дежи к тестомесильной машине

Дежи к миксерам

Миски из нержавеющей стали

Гастроёмкости из нержавеющей стали

Кастрюли 1.5 - 2л

Сковорода

Разделочные доски (пластик): белая  
Подставка для разделочных досок  
Миски полусферические  
Мерный стакан  
Противни  
Перфорированные противни для багетов  
Венчик  
Сито  
Шенуа  
Лопатки  
Шипцы универсальные  
Скребки пластиковые  
Скребки металлические  
Кисти силиконовые  
Круглые съемные формы для тортов, пирогов  
Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)  
Формы для саваренов  
Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого  
Нож  
Нож пилка (300 мм)  
Паллета  
Кондитерские мешки  
Насадки для кондитерских мешков  
Ножницы  
Резцы (фигурные) для теста, марципана  
Кондитерские гребенки  
Силиконовые коврики  
Вырубки (выемки) для печенья, пряников  
Формы для конфет  
Набор мерных ложек  
Скалки рифленные  
Скалки  
Терки  
Трафареты  
Решетка с поддоном для глазирования  
Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом  
Силиконовые коврики для айсинга  
Перчатки для карамели  
Подставки для тортов вращающиеся  
Набор выемок  
Совки для сыпучих продуктов  
Подносы  
Дуршлаг  
Подложки для тортов (деревянные)  
Корзина для мусора

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: всеизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; шипцы универсальные; лопатка; вселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное и др.).

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### 3.2.1. Печатные издания:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий: учебник/ А.Т. Васюкова.- Москва: РУСАЙНС, 2017. -240с.
3. Дубцов Г.Г.Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Мастерство», 2015. – 240 с
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
5. В.Д.Елхина. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 322 с.-(Среднее профессиональное образование).
7. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко.- Москва: КНОРУС, 2018 – 373 с.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
9. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования / Н.Э. Харченко. - 3-е изд.,стер. . : Издательский центр «Академия», 2014. – 496 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

#### 3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.



7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 5.1.</b>                      Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</p> <p>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</p> <p>соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>                      экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:                      - практических/ лабораторных занятий;                      - заданий по учебной и производственной практикам;                      - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>                      экспертное наблюдение и оценка выполнения:                      - практических</p>

<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>заданий на зачете и экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономию ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p>	
<p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>		

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 5.5.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/соотношение/баланс/композиция);</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуски на вынос</p>
<p><b>ПК 5.6.</b></p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <p>оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых,</p>

<p>рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <p>соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>актуальность, оптимальность формы, текстуры;</p> <p>оптимальность выбора, комбинирование способов приготовления;</p> <p>точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</p> <p>точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки;</p> <p>соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</p> <p>правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</p> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
<p><b>ОК 01.</b></p>	<p>точность распознавания сложных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендации по улучшению плана</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения;</p> <p>- заданий для практических/лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной</p>
<p><b>ОК 02.</b></p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p>	

	<p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p> <p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертнос</p> <p>наблюдение и</p> <p>оценка в процессе</p> <p>выполнения:</p> <p>- практических</p> <p>заданий на зачете и</p> <p>экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<b>ОК 03.</b>	<p>адекватность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p> <p>профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>понимание значимости своей профессии</p>	
<b>ОК 04.</b>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<b>ОК 05.</b>	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 06.</b>	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);	
<b>ОК 07.</b>	адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;	
<b>ОК 09.</b>	точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	
<b>ОК 10.</b>	правильно писать простые сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	