

*Приложение 1.4*

*к ООП по профессии*

*43.01.09 Повар, кондитер*

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

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

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

##### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности..
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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
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.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>- подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

	<p>распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, фильтровании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов,</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p>

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

**Всего часов 744; в том числе**

максимальной нагрузки обучающегося по МДК – 348 час, включая:

самостоятельная работа - 70

на практике, в том числе учебная -144

производственная- 252

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа <sup>1</sup>
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		учебная	производственная часов	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1-2.5 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	44	44	8	-	6	-	- 9
ПК 2.6 -2.8 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий закусок	231	231	90	-	7		46
ПК 2.8	Учебная и производственная практика	144	-			144	252	
	Всего:	240			-	144	252	55

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	<b>Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	42	4	
Тема 1.1. Характеристика Процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	4		
	1.	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	2
	2.	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	3.	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	6		
	4.	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2	2
	5.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	2
	6.	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	2
	7.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
8.	<b>Практическое занятие 1.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4		

	9.	<b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	4	
	10.	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	11.	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	
	12.	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2	
	13.	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	
	14.	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	
	15.	<b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	4	
	16.	<b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	4	
	17.	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		6	
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		6	2
	<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		140	
	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов.	2	2



	1	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	2
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	20.	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	1	2
	21.	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	1	2
	22.	Приготовление сиропов, жженки правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	1	2
	23.	Приготовление помады правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	2	2
	24.	Приготовление карамели. Простые украшения из карамели. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	25.	Приготовление желе. Украшения из желе, их использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление глазури	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>13</b>	
	26.	Виды глазури. Технология приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	27.	Использование различных видов глазури. Правила и варианты оформления.	1	2
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	28.	Классификация кремов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов.	1	
	29.	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	30.	<b>Практическое занятие</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2	
	31.	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	32.	Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	
	33.	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	34.	Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских	1	

	изделий, правила и варианты оформления.		
	35. <b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов	4	
	36. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	37. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	
<b>Тема 2.5</b> Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	38. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба	1	2
	39. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	1	2
<b>Тема 2.6</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
	40. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	1	2
	41. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	1	2
<b>Тема 2.7</b> Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	42. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.	1	2
	43. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.	1	2
	44. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.	1	2
	45. <b>Практическое занятие</b> Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	6	2
<b>Тема 2.8</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	46. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	2
	47. Приготовление региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	2
	48. <b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба	6	2

хлеба		из дрожжевого безопарного теста		
	49.	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	6	2
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>8</b>	
	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы)		8	2
<b>Тема 2.9</b> Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	50.	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании	1	2
	51.	Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	2
	52.	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	6	2
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>6</b>	
	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем) Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		6	2
	53.	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	6	2
	54.	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	4	2
	55.	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	4	2
	56.	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	4	2
	57.	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	4	2
	58.	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	4	2
	<b>Тема 3.0</b> Изготовление и оформление пирожных	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
59.		Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
60.		Процесс приготовления бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов	2	2

	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>8</b>	
	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.	8	2
	61. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида	2	2
	62. Приготовление слоеных пирожных. Приготовление заварных пирожных. Процесс приготовления в зависимости от формы	2	2
	63. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2	2
	64. <b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	2	2
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
Изготовление и оформление тортов	65. Классификация, форма, размер и масса тортов. Основные процессы изготовления тортов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	66. Приготовление бисквитных тортов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление песочных тортов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	2
	67. <b>Дифференцированный зачет</b>	2	
	68. <b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	6	2
	69. <b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	6	
	70. <b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	4	2
<b>Учебная практика по ПМ.05</b>		144	
<b>Виды работ:</b>			
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.	6	

2.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	
3.	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6	
4.	Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6	
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	
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.	6	
7.	Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6	
8.	Приготовление, оформление 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.	6	
9.	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6	
10.	Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	
11.	Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	6	
12.	Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	
13.	Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	
14.	Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6	
15.	Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6	

16.	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6	
17.	Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	
18.	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	6	
19.	Расчет стоимости хлебобулочных изделий.	6	
20.	Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.	6	
21.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	6	
22.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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).	6	
23.	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.	6	
24.	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.	6	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	6	
<b>Производственная практика</b>		216	
<b>Виды работ:</b>			
1.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6	
2.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6	
3.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	

4.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	
5.	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).	6	
6.	Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	6	
7.	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.	6	
8.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	6	
9.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	6	
10.	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6	
11.	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6	
12.	Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	6	
13.	Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	6	
14.	Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	6	
15.	Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	6	
16.	Организация хранения готовых мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	6	

17.	Организация хранения готовых мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	6	
18.	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6	
19.	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6	
20.	Размораживание замороженных готовых хлебобулочных изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	
21.	Размораживание замороженных готовых хлебобулочных изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	
22.	Размораживание замороженных готовых мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	
23.	Размораживание замороженных готовых мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	
24.	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.).	6	
25.	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.).	6	
26.	Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	6	
27.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6	
28.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6	
29.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6	
30.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6	



<b>Учебная практика</b>		<b>144</b>
<p><b>Тема 1.</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури сырцовой, виды глазури. <b>ПК 5.1.-5.5</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p><b>Виды работ</b> Приготовление сиропов для промочки, сиропа инвертного. Правила и режим варки. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Приготовление желе. Глазури сырцовой, ее разновидностей. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	8
<p><b>Тема 2.</b> Приготовление карамели. Виды карамели. Приготовление посыпок и крошки <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления</p>	8
<p><b>Тема3.</b> Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов и подготовка к использованию. <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок). Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Приготовление украшений из кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	8
<p><b>Тема 4.</b> Приготовление сахарной мастики и марципана. <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление, виды сахарной мастики и марципана, методы рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из сахарной мастики и марципана в хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p>	6

<p><b>Тема 5.</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление фаршей и начинок. Приготовление к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 6.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста (беляши, печеные, хлеб, национальной кухни (лаваш, пури, матнакаш, раздан, чабата) пончики, Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.</p>	<p>8</p>
<p><b>Тема 7.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста (пирожки печеные, расстегаи, пончики, ватрушки с творогом, пироги закрытые Хлеб первого, высшего сорта ржаной хлеб. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	<p>8</p>
<p><b>Тема 8.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из сдобного дрожжевого теста. <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него: булочка домашняя, булочка с повидлом, рогалики, бриошь, батоны со сладкими начинками, пироги сладкие (московский, открытые, полукрытые). Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	<p>8</p>
<p><b>Тема 9.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него: круасаны, пироги, ватрушка венгерская. вертрушки, Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема10.</b> Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста. <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: тарталетки, валованы, калачики. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских</p>	<p>6</p>

<p><b>Тема 11.</b> Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из вафельного теста. <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из вафельного теста. (вафли с различными начинками, мягкие вафли, торты вафельные, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>	<p>8</p>
<p><b>Тема 12.</b> Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста. <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление пряничного теста и изделий из пряничного теста: пряник братский, пряники заварные, сырцовые, фирменный пряник, Способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>	<p>8</p>
<p><b>Тема 13.</b> Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста. <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста (пирожные - кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: наре кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки), печенье. Способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>	<p>8</p>
<p><b>Тема 14.</b> Приготовление бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше). Приготовление масляного бисквита. <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше). Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста (рулеты, пирожные, торты). Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Приготовление масляного бисквита. И изделия из него рулеты, пирожные, торты. Способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления</p>	<p>6</p>

	мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	
<p><b>Тема 15.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста разнообразного ассортимента. <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	Приготовление заварного теста и изделий из него: трубочки, кольца, шарики профитроли, торты способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	6
<p><b>Тема 16.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушного, воздушноорехового и миндального теста разнообразного ассортимента <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	Приготовление воздушного, воздушноорехового, миндального п/ф и изделий из него: макарены, меренги, воздушное пирожное, безе. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	8
<p><b>Тема 17.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного теста. <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него: трубочка слоеная, пирожное «наполеон», торты, пирожки слоеные с разными фаршами, самса. Способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	8
<p><b>Тема 18.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из крошкового теста. <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	Приготовление крошкового полуфабриката и изделий из него: крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий	8
<p><b>Тема 19.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов. <b>ПК 5.1-5.5</b></p>	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: торты бисквитно-кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные (торт «Березка», «Пьяная вишня», «Сказка», «Подарочный», «Прага», «Фруктовый». и	6

ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
<b>Тема 20.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных, слоеных тортов, воздушных и комбинированных тортов. <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление воздушных тортов: «Киевский», «Ярославна». Приготовление комбинированных тортов «Спортивный торт», торт «Персиковый»	6
<b>Производственная практика</b>		252ч
		36
<b>Тема 1.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов. <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов. Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья. Выполнение задания (заказа) по приготовлению отделочных п /ф для хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Организация хранения отделочных п / ф .	6 6 6 6

	Подготовка готовой продукции, п /ф (охлаждение, замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности ) . Размораживание замороженных отделочных п /ф.	6
		6
		36ч
<b>Тема 2.</b>  Приготовление различных видов хлеба. <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. 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. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана	6
		6
		6
		6
		6
		6
		36ч
<b>Тема 3.</b>  Приготовление хлебобулочных изделий из сдобного дрожжевого теста. <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. 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. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных	6



<p><b>Тема 5.</b></p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопорного теста, дрожжевого опарного теста.</p> <p><b>ПК 5.1-5.5</b></p> <p>ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 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. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом</p>	6
		6
		6
		6
		6
		6



	<p>обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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.). 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.</p>	
		36
<p><b>Тема 6.</b> Приготовление мучных кондитерских изделий из вафельного теста. <b>ПК 5.1-5.5</b> ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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 –</p>	<p style="text-align: center;">6</p> <hr/> <p style="text-align: center;">6</p> <hr/> <p style="text-align: center;">6</p> <hr/> <p style="text-align: center;">6</p> <hr/> <p style="text-align: center;">6</p>

	<p>базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 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. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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.). 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.</p>	6
		36

<p><b>Тема 7.</b></p> <p>Приготовление бисквитных, песочных и заварных пирожных, слоеных, воздушных, заварных и белковоореховых пирожных, бисквитных, песочных, слоеных, заварных тортов.</p> <p><b>ПК 5.1-5.5</b></p> <p>ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 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. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных</p>	6
		6
		6
		6
		6
		6

	<p>кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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.). 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.</p>	

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

#### **3.1. Требование к материально-техническому обеспечению**

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

Кабинеты

Технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производ-ства, 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;
- мультимедийным проектором;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов);
- муляжами;
- плакатами;
- DVD фильмами (мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. основной образовательной 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.

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

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

Для реализации рабочей 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014 .- III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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.
8. 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.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №

39023).

12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования /

Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.

14. 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.

15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 160 с.

16. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В.

3.2.2. **Электронные издания:**

1. 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.
2. 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: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
3. 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. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### 3.2.3. **Дополнительные источники:**

4. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

### **Интернет ресурсы:**

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
5. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
6. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
7. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### 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 3.1</b></p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>- рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>



	<p>для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>-точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>-соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.6.</b></p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>-соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>-оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам</li> </ul>	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>-соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>-соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>-соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>-аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>-соответствие объема, массы блюда</li> </ul>	
--	--	--

	<p>размеру и форме тарелки;</p> <p>-гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/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 блюда/изделия заданию, рецептуре;</p> <p>-эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.</p>	
<p><b>ОК 01</b></p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>-точность распознавания сложных проблемных 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 рекомендаций 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 практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p><b>ОК. 02</b></p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p>	<p>-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>-адекватность анализа полученной</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических</p>

деятельности	<p>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>заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК.03</b></p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>-точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.</p>	
<p><b>ОК 04.</b></p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>-оптимальность планирования профессиональной деятельности.</p>	
<p><b>ОК. 05</b></p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>-толерантность поведения в рабочем коллективе.</p>	
<p><b>ОК 06.</b></p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>-понимание значимости своей профессии.</p>	
<p><b>ОК 07.</b></p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>-эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</p>	
<p><b>ОК. 09</b></p>	<p>-адекватность, применения средств</p>	

<p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>-адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>-точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>-правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	