

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

для профессии  
среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05

## «Приготовление, оформление и подготовка реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности – приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие компетенции.

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций<sup>1</sup>

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 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 языке
ЛР 13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 14	Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.
ЛР 16	Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность
ЛР 17	Гибко реагирующий на проявление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.
ЛР 18	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 19	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности,

<sup>1</sup> В данном подразделе указываются только те компетенции и личностные результаты, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю. Личностные результаты переносятся из Приложения 3 ПООП.

	открытости.
ЛР 20	Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей)
ЛР 21	Готовый к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. Понимающий сущность нравственных качеств и черт характера окружающих людей и, следовательно, умеющий находить индивидуальный подход к каждому человеку

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен<sup>2</sup>:

Иметь практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично</p>

<sup>2</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p> <p><i>приготавливать, оформлять и подготавливать к реализации воздушных, миндальных, крошковых комбинированных тортов. Варианты оформления.</i></p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены 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, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p> <p><i>технологическое оборудование и производственный инвентарь для формования мучных кондитерских изделий, для отделки мучных кондитерских изделий;</i></p> <p><i>требования к обработке сырья, изготовлению отделочных полуфабрикатов и к отделке кондитерских изделий;</i></p> <p><i>санитарно-гигиенические требования к личной гигиене персонала кондитерского цеха;</i></p> <p><i>современные виды разрыхлителей в кондитерском производстве;</i></p> <p><i>требования к качеству, условия и сроки хранения. правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию;</i></p> <p><i>желирующие вещества в кондитерском производстве, пектин;</i></p> <p><i>ореховое сырье и мак в кондитерском производстве;</i></p> <p><i>растительное сырье в кондитерском производстве;</i></p> <p><i>пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты и красители;</i></p> <p><i>сухие смеси и отделочные полуфабрикаты промышленного производства;</i></p> <p><i>дефекты помады, карамели, мастики и марципана и способы их устранения;</i></p> <p><i>технология лепки украшений из атласной карамели;</i></p> <p><i>технологии приготовления фирменных сливочных кремов, крема «Новый», «Шарлотт», «Гляссе», и их производных;</i></p> <p><i>дефекты сливочных кремов и способы их устранения;</i></p> <p><i>технология приготовления заварного белкового крема и его производных, крема заварного, ванильного крема «Патисьер»и его производных, крема из сливок и его производных, кремов на основе сыра, крема «Шибуст» и его производных;</i></p>

	<p>виды шоколада: горький, молочный и белый и технику его темпорирования;</p> <p>технологии приготовления корпусных конфет с двумя начинками контрастной текстуры, нарезных конфет, глазированных шоколадом, трюфелей отсадных с последующим погружением в шоколад;</p> <p>методы приготовления сладких начинок и фаршей для хлебобулочных изделий;</p> <p>технологии приготовления низкокалорийных хлебобулочных изделий с отварными протертыми овощами;</p> <p>особенности формования и приготовления булочек из дрожжевого безопасного теста;</p> <p>технологическая последовательность приготовления фигурной сдобы, пирога «Невский», «Рюмерский»;</p> <p>технологическая последовательность приготовления пирожков, ватрушек, кулебяк;</p> <p>технологическая последовательность приготовления расстегаев из дрожжевого безопасного теста;</p> <p>технологическая последовательность приготовления кексов, куличей, ромовой бабы, пирожков жареных, пончиков, хвороста;</p> <p>дефекты изделий из дрожжевого теста и способы их устранения;</p> <p style="padding-left: 40px;">приготовление изделий из сухих смесей промышленного производства.</p>
--	--

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

Всего часов **810 часов**

в том числе в форме практической подготовки **662 часа.**

Из них на освоение МДК **222 часа.**

**МДК 05.01 – 42 часа , МДК 05.02- 180 часов.**

в том числе самостоятельная работа **4 часа**

практики, в том числе учебная **180 часов**

производственная **408 часов.**

***Промежуточная аттестация 12 часов.***



## 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					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа <sup>3</sup>
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	в т.ч.	Учебная	Производственная		
лабораторные работы и практические занятия, часов								
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	42	40	10	-	-	2	
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	48	48	8	-	-	-	
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 3.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	40	38	14	-		2	
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 4.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	45	45	28	-		-	
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 5.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	35	35	14	-		-	
	<i>Консультации</i>	12						
ПК 5.1-5.5	<i>Учебная и производственная практика</i>	576			180	396		

	<i>Bcezo:</i>	<i>786</i>	<i>206</i>	<i>74</i>	<i>180</i>	<i>396</i>	<i>4</i>
--	---------------	------------	------------	-----------	------------	------------	----------

## 2.2. МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>		<b>42</b>	
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
	1   Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	2
	2   Последовательность выполнения и характеристика технологических операций приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	2
	3   Современные методы приготовления хлебобулочных мучных, кондитерских изделий.	1	2
	4   Технологическая последовательность приготовления хлебобулочных изделий.	1	2
	5   Технологическая последовательность приготовления мучных кондитерских изделий.	1	2
<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>19</b>	
	1   Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	1	2
	2   Виды, назначение технологического оборудования.	1	2
	3   <i>Классификация механического оборудования.</i>	1	2
	1   <b>Практическое затытие № 1:</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации механического оборудования.	1	2
	4   <i>Классификация теплового оборудования.</i>	1	2
	2   <b>Практическое затытие № 2:</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации теплового оборудования.	1	2
	5   <i>Классификация холодильного оборудования.</i>	1	2
	3   <b>Практическое затытие № 3:</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	1	2
	6   Виды, назначение производственного инвентаря.	1	2
7   Виды, назначение инструментов, посуды.	1	2	

	8	Правила безопасного использования оборудования, инвентаря, инструментов кондитерского цеха.	1	2
	9	Правила ухода за оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой	1	2
	4	<b>Практическое занятие № 4:</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	1	2
	10	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	2
	11	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.	1	2
	12	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.	1	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	5	<b>Практическое занятие № 5:</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ в складских и подготовительных помещениях кондитерского цеха	1	2
	6	<b>Практическое занятие № 6:</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ в помещениях для приготовления теста и выпекания кондитерского цеха.	1	2
	13	Организации рабочего места кондитера на различных участках кондитерского цеха.	1	2
<b>Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>17</b>	
	1	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.	1	2
	2	<i>Мука, крахмал и крахмалопродукты их характеристика подготовка к использованию и правила хранения.</i>	1	2
	3	<i>Сахар и сахаросодержащие продукты их характеристика подготовка к использованию и правила хранения.</i>	1	2
	4	<i>Соль, разрыхлители их характеристика подготовка к использованию и правила хранения.</i>	1	2
	5	<i>Молоко и молочные продукты их характеристика подготовка к использованию и правила хранения.</i>	1	2
	6	<i>Масла и жиры их характеристика подготовка к использованию и правила</i>	1	2

		<i>хранения.</i>		
7		<i>Яйца и яичные продукты их характеристика подготовка к использованию и правила хранения.</i>	1	2
8		<i>Пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты и красители их характеристика подготовка к использованию и правила хранения.</i>	1	2
<b>Самостоятельная работа</b>			<b>2</b>	
1		<b>Самостоятельная работа № 1: «Желирующие вещества».</b>	1	
2		<b>Самостоятельная работа № 2: «Орехи и масличные семена. Плодово-ягодные продукты».</b>	1	
<b>Содержание учебного материала</b>			<b>3</b>	
9		Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	1	2
10		Правила оформления заявок на склад.	1	2
11		Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	1	2
<b>Практические занятия</b>			<b>4</b>	
7		<b>Практическое занятие № 7:</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, в различных отделениях кондитерского цеха	1	2
8		<b>Практическое занятие № 8:</b> Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	1	
9		<b>Практическое занятие № 9:</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	1	
10		<b>Практическое занятие № 10:</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	1	
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>1</b>	
<b>Всего</b>			<b>42</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

**2.2. МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<i>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</i>			<b>180</b>	
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			<b>48</b>	
<b>Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	
	1	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов.	1	2
	2	Ассортимент и назначение отделочных полуфабрикатов, при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	1	2
	3	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	1	2
<b>Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	1	Характеристика, назначение различных видов сиропов.	1	2
	2	Органолептические способы определения готовности сиропов.	1	2
	3	Оценка качества различных видов сиропов.	1	2
	4	Характеристика и требования к качеству ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	1	2
	5	Приготовление сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	6	Приготовление помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	7	Определение готовности и правила использования помады.	1	2
	8	<i>Дефекты помады и способы их устранения</i>	1	2
	9	Приготовление карамели. Простые украшения из карамели.	1	2
	10	<i>Технология лепки украшений из атласной карамели</i>	1	2
	11	<i>Дефекты карамели и способы их устранения</i>	1	2
12	Приготовление желе. Украшения из желе. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2	
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	

<b>Приготовление глазури</b>	1	Виды глазури в зависимости от сырья. Последовательность выполнения технологических операций.	1	2
	2	<i>Отделка изделий кувертюром и кремом ганаш</i>	1	2
	3	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	2
<b>Тема 2.4.</b> <i>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</i>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>19</b>	
	1	Классификация кремов. Методы приготовления. Требования к качеству сырья.	1	2
	2	Приготовление сливочных кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	3	<i>Технология приготовления крема «Шарлотт»и его производных</i>	1	2
	4	<i>Технология приготовления крема «Гляссе» и его производных</i>	1	2
	5	<i>Дефекты сливочных кремов и способы их устранения</i>	1	2
	1	<b>Практическое затытие № 1:</b> Рисование горизонтальных элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	1	2
	2	<b>Практическое затытие № 2:</b> Рисование вертикальных элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	1	2
	3	<b>Практическое затытие № 3:</b> Рисование композиционно-замкнутых элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	1	2
	4	<b>Практическое затытие № 4:</b> Рисование сложных элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	1	2
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	6	<i>Варианты нанесения основных узоров из сливочного крема</i>	1	2
	7	<i>Варианты нанесения сложных украшений из сливочного крема</i>	1	2
	8	Приготовление белковых кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
9	Варианты нанесения основных украшений из белкового крема	1	2	
10	Приготовление заварных кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2	
11	<i>Технология приготовления крема «Патисьер»и его производных.</i>	1	2	
12	<i>Технология приготовления заварного белкового крема и его производных»</i>	1	2	
13	Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок.	1	2	
14	<i>Технология приготовления кремов на основе сыра</i>	1	2	

	15	<i>Технология приготовления крема «Шибуст» и его производных</i>	1	2
<b>Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	
	1	Виды сахарной мастики и марципана особенности приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	2	Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	2
	<b>Практическое занятие</b>		<b>2</b>	
	5	<b>Практическое занятие № 5:</b> Приготовление различных видов отделки из сахарной мастики	1	2
	6	<b>Практическое занятие № 6:</b> Приготовление различных видов отделки из марципана	1	2
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
5	<i>Дефекты сахарной мастики и марципана, способы их устранения</i>	1	2	
<b>Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Виды посыпок и крошки. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	2	Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	2
	<b>Практическое занятие</b>		<b>2</b>	
	7	<b>Практическое занятие № 7:</b> Приготовление различных видов посыпок из выпеченных полуфабрикатов, сахарного песка и помады.	1	
8	<b>Практическое занятие № 8:</b> Приготовление различных видов посыпок из шоколада и орехов	1		
<b>Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Виды отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	2	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	2
<b>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>			<b>40</b>	

<b>Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1	Классификация, ассортимент и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба.	1 2
	2	Требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба.	1 2
<b>Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>
	1	Виды фаршей и начинок для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству	1 2
	2	<i>Органолептические способы определения степени готовности фаршей и начинок.</i>	1 2
	3	Требования к качеству фаршей и начинок, условия и сроки хранения.	1 2
<b>Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7</b>
	1	Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.	1 2
	2	Правила выбора, характеристика и требования к качеству ингредиентов, для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба.	1 2
	3	Способы разрыхления теста.	1 2
	4	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного дрожжевого теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1 2
	5	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске слоеного дрожжевого теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1 2
	<b>Практическое занятие</b>		<b>2</b>
	9	<b>Практическое занятие № 9:</b> Решение задач на определение упека, припека для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	1 2
	10	<b>Практическое занятие № 10:</b> Решение задач на определение расчета количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	1 2
	<b>Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
1		Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба регионального ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1 2
1		<i><b>Самостоятельная работа № 1:</b> Составить схему технологической последовательности приготовления хлеба формового</i>	1 3

<b>и хлеба</b>	2	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	1	2
	2	<i>Самостоятельную работу № 2: Составить схему технологической последовательности приготовления кулебяки из дрожжевого опарного теста</i>	1	3
	3	Приготовление региональных хлебобулочных изделий и хлеба.	1	2
	4	<i>Технологическая последовательность приготовления расстегаев из дрожжевого безопарного теста</i>	1	2
	5	Приготовление низкокалорийных хлебобулочных изделий и хлеба.	1	2
	6	<i>Технология приготовления низкокалорийных хлебобулочных изделий с отварными протертыми овощами</i>	1	2
	7	Приготовление пирога «Невского» (ЭОР)	1	2
	8	Особенности оформления изделий до выпечки и после нее.	1	2
	9	Особенности формования и приготовления булочек из дрожжевого безопарного теста (ЭОР)	1	2
	10	Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	2
	11	Приготовление пирога «Рюмерского» (ЭОР)	1	2
	12	Приготовление ромовой бабы(ЭОР)	1	2
	13	Приготовление изделий из дрожжевого теста (ЭОР)	1	2
	14	<i>Дефекты изделий из дрожжевого теста и способы их устранения</i>	1	2
	<b>Практическое занятие</b>			<b>12</b>
	11	<b>Практическое занятие № 11:</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста (замес теста)	1	2
	12	<b>Практическое занятие № 12:</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста (обминка и брожение)	1	
	13	<b>Практическое занятие № 13:</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста (разделка)	1	
	14	<b>Практическое занятие № 14:</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	1	

		(расстойка, формование)		
	15	<b>Практическое затытие № 15:</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста (расстойка, смазывание)	1	
	16	<b>Практическое затытие № 16:</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста (выпечка, реализация)	1	
	17	<b>Практическое затытие № 17:</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста (замес теста)	1	
	18	<b>Практическое затытие № 18:</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста (обминка, брожение)	1	
	19	<b>Практическое затытие № 19:</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста(разделка)	1	
	20	<b>Практическое затытие № 20:</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста (расстойка, смазывание)	1	
	21	<b>Практическое затытие № 21:</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста (выпечка)	1	
	22	<b>Практическое затытие № 22:</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста (реализация)	1	2
<b>Раздел модуля 4.Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>45</b>	
<b>Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>9</b>	
	1	Виды мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	1	2
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для изделий из бездрожжевого теста.	1	2
	3	<i>Приготовление блинчиков с мясом (ЭОР)</i>	1	2
	4	<i>Дефекты изделий из блинов и способы их устранения</i>	1	2
	5	<i>Приготовление пельменей, вареников, мант (ЭОР)</i>	1	2
	6	<i>Технологическая последовательность приготовления теста для пельменей.</i>	1	2

	7	Приготовление чебурек (ЭОР)	1	2
	8	Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.	1	2
	9	Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий из бездрожжевого теста.	1	2
<b>Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>36</b>	
	1	Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	1	2
	<b>Практическое занятие</b>		<b>4</b>	
	23	<b>Практическое занятие № 23:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста (пельмени)	1	2
	24	<b>Практическое занятие № 24:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста (вареники)	1	2
	25	<b>Практическое занятие № 25:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста (манты, хинкали)	1	2
	26	<b>Практическое занятие № 26:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста (домашняя лапша)	1	2
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	2	Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	1	2
	3	Приготовление мучных кондитерских изделий пресного слоёного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	1	2
	<b>Практическое занятие</b>		<b>4</b>	
	27	<b>Практическое занятие № 27:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста (рогалик с фруктовой начинкой)	1	2
	28	<b>Практическое занятие № 28:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста (наполеон)	1	2
	29	<b>Практическое занятие № 29:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста (самса)	1	2
	30	<b>Практическое занятие № 30:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста (порог с фруктово-ягодной начинкой)	1	2
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
4	Приготовление мучных кондитерских изделий сдобного пресного теста.	1	2	

	Методы и способы приготовления, формование и выпечка.		
<b>Практическое занятие</b>		<b>4</b>	
31	<b>Практическое занятие № 31:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста (вартушки)	1	2
32	<b>Практическое занятие № 32:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста (сочни)	1	2
33	<b>Практическое занятие № 33:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста (пирог с ягодами)	1	2
34	<b>Практическое занятие № 34:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста (печенье)	1	2
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
5	Приготовление мучных кондитерских изделий пряничного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	1	2
<b>Практическое занятие</b>		<b>4</b>	
35	<b>Практическое занятие № 35:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста (рописные пряники)	1	2
36	<b>Практическое занятие № 36:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста (сувенирные пряники)	1	2
37	<b>Практическое занятие № 37:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста (пряничный домик)	1	3
38	<b>Практическое занятие № 38:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста (коврижки)	1	2
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
6	Приготовление мучных кондитерских изделий песочного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	1	2
<b>Практическое занятие</b>		<b>4</b>	
39	<b>Практическое занятие № 39:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста (печенье курабье)	1	2
40	<b>Практическое занятие № 40:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста (сочни)	1	2
41	<b>Практическое занятие № 41:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста (кольцо с орехом)	1	2

	42	<b>Практическое занятие № 42:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста (шахматный пирог)	1	2
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
	7	Приготовление мучных кондитерских изделий бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	1	2
	<b>Практическое занятие</b>		<b>4</b>	
	43	<b>Практическое занятие № 43:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста (бисквит основной)	1	2
	44	<b>Практическое занятие № 44:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста (бисквит –размазка)	1	2
	45	<b>Практическое занятие № 45:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста (бисквит с наполнителем)	1	2
	46	<b>Практическое занятие № 46:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста (бисквит Буше)	1	2
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
	8	Приготовление мучных кондитерских изделий заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	1	2
	<b>Практическое занятие</b>		<b>4</b>	
	47	<b>Практическое занятие № 47:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста (профитроли)	1	2
	48	<b>Практическое занятие № 48:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста (шу с кракелином)	1	
	49	<b>Практическое занятие № 49:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста (коржи для торта)	1	
	50	<b>Практическое занятие № 50:</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста (декор,сетка)	1	
<b>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>			<b>35</b>	
<b>Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>13</b>	
	1	Классификация и характеристика пирожных.	1	2
	2	Основные процессы изготовления пирожных. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	2
	3	Приготовление бисквитных и песочных пирожных. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	1	2

	<b>Практическое занятие</b>		<b>2</b>	
51	<b>Практическое занятие № 51:</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных		1	2
52	<b>Практическое занятие № 52:</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных		1	2
<b>Содержание учебного материала</b>			<b>1</b>	
4	Приготовление слоеных и заварных пирожных. Процесс приготовления в зависимости от формы.		1	2
<b>Практическое занятие</b>			<b>2</b>	
53	<b>Практическое занятие № 53:</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоёных пирожных		1	2
54	<b>Практическое занятие № 54:</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных		1	2
<b>Содержание учебного материала</b>			<b>1</b>	
5	Приготовление воздушных и миндальных пирожных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.		1	2
<b>Практическое занятие</b>			<b>2</b>	
55	<b>Практическое занятие № 55:</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных пирожных		1	2
56	<b>Практическое занятие № 56:</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации миндальных пирожных		1	2
<b>Содержание учебного материала</b>			<b>1</b>	
6	Приготовление крошковых пирожных.		1	2
<b>Практическое занятие</b>			<b>1</b>	
57	<b>Практическое занятие № 57:</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации крошковых пирожных		1	2
<b>Содержание учебного материала</b>			<b>22</b>	
<b>Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов</b>				
1	Классификация, форма, размер и масса тортов.		1	2
2	Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	2
3	Приготовление бисквитных и песочных тортов. Варианты оформления.		1	2
<b>Практическое занятие</b>			<b>1</b>	
58	<b>Практическое занятие № 58:</b> Приготовление, оформление бисквитных		1	2

	тортов, подготовка к реализации.		
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
4	<i>Технология приготовления бисквитного торта «Творожно-цитрусового»(ЭОР)</i>	1	2
<b>Практическое занятие</b>		<b>1</b>	
59	<b>Практическое занятие № 59:</b> Приготовление, оформление песочных тортов, подготовка к реализации	1	2
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
5	<i>Технология приготовления песочного торта «Чизкейк из сыра Маскорпоне» (ЭОР)</i>	1	2
6	Приготовление слоеных тортов. Варианты оформления.	1	2
<b>Практическое занятие</b>		<b>1</b>	
60	<b>Практическое занятие № 60:</b> Приготовление, оформление слоёных тортов, подготовка к реализации.	1	2
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
7	<i>Технология приготовления слоёного торта «Слоёный с яблоками» (ЭОР)</i>	1	2
8	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов. Варианты оформления.	1	2
<b>Практическое занятие</b>		<b>2</b>	
61	<b>Практическое занятие № 61:</b> Приготовление, оформление воздушных тортов, подготовка к реализации.	1	2
62	<b>Практическое занятие № 62:</b> Приготовление, оформление воздушно-ореховых тортов, подготовка к реализации.	1	2
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
9	<i>Технология приготовления воздушного торта с суфле (ЭОР)</i>	1	2
10	Приготовление миндальных тортов. Варианты оформления.	1	2
<b>Практическое занятие</b>		<b>1</b>	
63	<b>Практическое занятие № 63:</b> Приготовление, оформление миндальных тортов, подготовка к реализации.	1	2
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	
11	<i>Технология приготовления миндального торта «Чизкейк с сыром Маскорпоне сливочно-малиновый» (ЭОР)</i>	1	2
12	Приготовление низкокалорийных муссовых тортов. Варианты	1	2

		<i>оформления.</i>		
	13	<i>Технология приготовления торта «Творожно-апельсинового» (ЭОР)</i>	1	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>1</b>	
	64	<b>Практическое занятие № 64:</b> <i>Приготовление комбинированных тортов. Варианты оформления.</i>	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	14	<i>Технология приготовления комбинированных тортов</i>	1	2
	15	<i>Требования к качеству, условия и сроки хранения тортов.</i>	1	2
	<b>Консультации</b>		<b>12</b>	
	<b>Всего:</b>		<b>180</b>	
<b>Учебная практика</b>			<b>180</b>	
<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.				
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.				
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.				
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.				
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.				
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.				
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.				
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.				
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных				

<p>полуфабрикатов.</p> <ol style="list-style-type: none"> <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 готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:  мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты  Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста. (Пряники, коврижки, молочные коржи)  Приготовление сдобных пресных изделий с различными фаршами. (Сочни, пирожки с различными фаршами)  Приготовление мучных кондитерских изделий (Вафель, кексов, «Мафин», «Капкейков» с кремом «Шарлотт»)  Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста. (Макаронсы с кремом «Ганаш», Меренги со сливочным кремом, ореховое безе)  Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста (торты «Полет», «Киевский», «Паутинка»)  Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста («Курабье», пирожное «Корзиночка с зефиром», песочное пирожное глазированное помадой под мрамор, крендель.)  Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста (торты «Ленинградский», «Принц-Регент»)</li> </ol>		
---	--	--

<p>Приготовление полуфабрикатов и изделий из слоёного теста («Язычки», «Трубочки с белковым кремом»)</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и изделий из слоёного теста (пирожки слоёные с различными фаршами, «Курник»)</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и изделий из слоёного теста (торт «Слоёный с кремом «Патисьер», пирожное «Слойка с фруктовым кремом»)</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста («Эклеры» глазированные помадой, «Шу» с кракелином и заварным кремом)</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста (торты «Клубничный венок», «Заварной-фруктовый»)</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и изделий из миндального теста (пирожное «Миндальное», «Варшавское»)</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и изделий из миндального теста (торты «Крещатник», «Идеал»)</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста (пирожное бисквитное фруктово-желейное с белковым кремом, пирожное «Буше» со сливочным кремом и шоколадной глазурью)</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста (рулет «Чешский», торт «Сказка»)</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста (торты «Прага», «Славутич»)</p> <p>Приготовление муссовых тортов с декором из шоколада</p> <p>Приготовление муссовых птифур, миниатюр, пирожных с декором из карамели</p> <p>Приготовление корпусных конфет</p> <p>Приготовление нарезных и трюфельных конфет</p> <p>Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба (Хлеб пшеничный, хлеб с пряностями, багет)</p> <p>Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба (Булочки «Школьная», «Ванильная», «Лимонная»)</p> <p>Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба (бриош с изюмом, бриош картофельный)</p> <p>Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба (сдобы «Выборгской», «Обыкновенной», булочки «Плюшки», «Устрицы», «Круосаны»)</p> <p>Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ватрушки, кулебяки, расстегаи, пироги)</p> <p>Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба (куличи, ромовая баба, кексы)</p> <p>Дрожжевое слоёное тесто и изделия из него.</p> <p>Изделия жареные в жире (пирожки, пончики, хворост, оладьи. Комбинированные торты и пирожные</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с</li> </ol>	<p><b>408</b></p>	

<p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> </ol> <p>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. Приготовление мучных кондитерских изделий. Приготовление сдобных пресных изделий с различными фаршами. Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста. Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста. Приготовление полуфабрикатов и изделий из слоеного теста. Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста. Приготовление полуфабрикатов и изделий из миндального теста. Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба, жареных дрожжевых изделий.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>		
<b>Итого</b>	<b>810</b>	





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

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, 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).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### **1.2. 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.

##### **1.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
12. 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. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
14. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
15. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
23. 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.

### 1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
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. 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.
4. 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).
5. 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
6. 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:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

### 1.2.3. Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
6. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: и

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 5.1</b></p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места кондитера</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 (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</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 кондитера;</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, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> 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>гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (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 инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <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</li> </ul> </li> </ul>	

	<p>рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для</p>

	плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	самостоятельной работы
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

общечеловеческих ценностей		
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<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>	

<p><b>ЛР 13</b> Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики.</li> <li>- Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.</li> <li>- Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.</li> <li>- Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах.</li> </ul>	
<p><b>ЛР 16</b> Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.</li> <li>- Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.</li> <li>- Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах.</li> </ul>	
<p><b>ЛР 17</b> Гибко реагирующий на проявление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.</p>		
<p><b>ЛР 18</b> Готовый к профессиональной конкуренции и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка собственного продвижения, личностного развития.</li> <li>- Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности</li> </ul>	

<p>конструктивной реакции на критику.</p>	<p>по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов.</p>	
<p><b>ЛР 19</b> Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.</p>	<p>– Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности.</p>	
<p><b>ЛР 20</b> Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей)</p>	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики.</p> <p>– Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде. – Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.</p> <p>– Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах.</p>	
<p><b>ЛР 21</b> Готовый к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. Понимающий сущность нравственных качеств и черт характера окружающих людей и, следовательно, умеющий находить индивидуальный подход к каждому человеку</p>		

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 25910413180194252715292873429998908689710672404

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 30.08.2023 по 29.08.2024