

Министерство образования, науки и молодёжной политики  
Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании МК технолого-экономического цикла  
руководитель МК



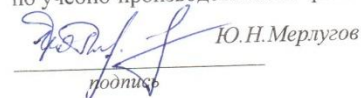
Лавренова Т.А.

подпись

Протокол № 1  
от «05 09» 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора  
по учебно-производственной работе



Ю.Н. Мерлугов

подпись

от « » 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.04 Организация процесса приготовления  
и приготовление сложных хлебобулочных,  
мучных кондитерских изделий**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания  
базовой подготовки

Форма обучения - очная

Профиль получаемого профессионального образования:  
естественнонаучный

СОГЛАСОВАНО  
Исполнительный директор АО «ВЕТЛУГАХЛЕБ»  
А.С. НОХРИН  
«04» 09 2018 г.



Ветлужский район

2018 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22 апреля 2014 года.

Организация-разработчик:

ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум»

Разработчик: - Арсеньева Н.В. – преподаватель профессиональных модулей  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

# СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

и соответствующих общих компетенций:

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

## **иметь практический опыт:**

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

## **уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

## **знать:**

ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  
отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;  
технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;  
требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  
актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего по ПМ.04 - 552 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 416 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 272 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 136 часа;
- учебная практика – 72 часа
- производственная практика – 72 часа

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для СПО)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Теоретических занятий	Всего, часов	консультации		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	272	272	132	140	136		72	72
	Производственная и учебная практика (по профилю специальности).	144							
	<b>Всего:</b>	<b>416</b>	<b>272</b>	<b>132</b>	<b>140</b>	<b>136</b>	<b>12</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

#### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
Раздел ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		416	
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		408	



<b>Тема 1.1.</b> Основное и дополнительное сырьё для производства сдобных хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	ПК 4.1 ОК 1-9
	1.	Виды сырья. Основное сырье для производства сложных хлебобулочных изделий.	2	
	2.	Требования к качеству основного сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	2	
	3.	Виды сырья. Дополнительное сырье для производства сложных хлебобулочных изделий.	2	
	4.	Требования к качеству дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	2	
	5.	Приемка сырья на склад. Оформление документации.	2	
	6.	Взаимозаменяемость сырья.	2	
	7.	Подготовка сырья к пуску в производство. Оборудование для подготовки сырья.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	№ 1.	Расчет количества муки для производства сложных хлебобулочных изделий на 1 смену с учетом взаимозаменяемости сырья		
<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	ПК 4.1 ПК 4.4 ОК 1-9	
№ 1.	Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья.			
<b>Содержание</b>		<b>6</b>		
8.	Виды отделочных полуфабрикатов. Технологические схемы приготовления отделочных полуфабрикатов.	2		
9.	Виды сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству отделочных полуфабрикатов	2		
10.	Техника отделки полуфабрикатами сложных хлебобулочных изделий. Инвентарь для отделки.	2		
<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>		
№ 2.	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов			
<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>		
№ 2.	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов. Техника отделки хлебобулочных изделий сложными полуфабрикатами.			
<b>Тема 1.3.</b> Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.	<b>Содержание</b>		<b>42</b>	ПК 4.1 ОК 1-9
	11.	Ассортимент сложных хлебобулочных изделий. Рецептуры сложных хлебобулочных изделий.	2	
	12.	Способы приготовления теста для сложных хлебобулочных изделий. Однофазный способ.	2	
	13.	Способы приготовления теста для сложных хлебобулочных изделий. Двухфазный способ.	2	
	14.	Органолептическая оценка качества теста.	2	
	15.	Оборудование для замеса теста.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	№ 3.	Расчет основного и дополнительного сырья для приготовления теста однофазным и двухфазным способами.	2	
	№ 4.	Расчет количества воды, необходимой для замеса теста.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	

№ 3.	Приготовление сдобного теста однофазным и двухфазным способами. Органолептическая оценка качества теста.		
16	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста. Изучение технологических схем.	2	
17	Виды разделки, формовки и нарезки сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.	2	
18	Органолептические способы оценки готовых формовых и подовых сложных хлебобулочных изделий;	2	
19	Оборудование и инвентарь для разделки, формовки и нарезки сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.	2	
<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
№ 5	Расчет сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий на 1 смену.	2	
№ 6	Расчет упека, усушки при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. Расчет выхода сложных хлебобулочных изделий.	2	
<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	
№ 4	Техника разделки сложных хлебобулочных изделий разными способами. Органолептическая оценка качества готовых изделий.		
20	Расстойка и выпечка тестовых заготовок. Температурные режимы расстойки и выпечки разных типов сложных хлебобулочных изделий.	2	
21	Оборудование для расстойки и выпечки сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.	2	
22	Безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных хлебобулочных изделий.	2	
23	Технология приготовления хлеба на закваске. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него.	2	
24	Хлеб праздничный. Техника разделки.	2	
25	Изделия слоеные. Техника слоения, разделки и выпечки.	2	
26	Пироги. Виды пирогов. Техника разделки и выпечки.	2	
27	Фарши. Виды фаршей, способы приготовления фаршей для пирогов.	2	
<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
№ 7	Расчет сырья для приготовления хлеба праздничного.	2	
№ 8	Расчет сырья для приготовления изделий слоеных.	2	
№ 9	Расчет сырья для приготовления пирогов.	2	
<b>Лабораторные работы</b>		<b>18</b>	

	№5.	Приготовление праздничного хлеба.	6	
	№6	Приготовление сложных хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого теста.	6	
	№7	Приготовление пирогов с различными фаршами. Органолептическая оценка качества готовых пирогов.	6	
	28	Дефекты и болезни хлеба.	2	
	29	Пищевая ценность сложных хлебобулочных изделий. Энергетическая ценность, калорийность сложных хлебобулочных изделий.	2	
	30	Упаковка хлебобулочных изделий. Требования к изготовлению, хранению, упаковке и маркировке сложных хлебобулочных изделий.	2	
	31	Первичный учет в производстве сложных хлебобулочных изделий. Санитарные требования к производству, вспомогательным помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде.	2	
<b>Тема 1.4.</b> Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	<b>Содержание</b>		<b>76</b>	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ОК 1-9
	32	Сырье для производства сложных мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к пуску в производство.	2	
	33	Органолептическая оценка сырья для производства сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	34	Пищевая ценность сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	35	Пищевые добавки, применяемые для производства сложных мучных кондитерских изделий. Правила применения.	2	
	36	Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Торты. Рецептуры тортов.	2	
	37	Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Пирожные. Рецептуры пирожных.	2	
	38	Изучение технологических схем приготовления тортов и пирожных.	2	
	39	Виды выпеченных полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Особенности приготовления и подготовки.	2	
	40	Виды сложных отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий.	2	
	41	Виды кремов, муссов, технология приготовления. Органолептическая оценка качества кремов, муссов.	2	
	42	Суфле, желе, технология приготовления. Органолептическая оценка качества суфле, желе.	2	
	43	Глазури, карамель, марципан, технология приготовления. Органолептическая оценка качества глазури, карамели, марципана.	2	
	44	Помада, сахарная мастика, пралине, технология приготовления. Органолептическая оценка качества помады, сахарной мастики, пралине.	2	
	45	Посыпки, технология приготовления. Органолептическая оценка качества посыпки.	2	
	46	Сиропы, технология приготовления. Органолептическая оценка качества сиропов.	2	
	47	Характеристика выпеченных полуфабрикатов. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления.	2	
	48	Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов.	2	
	49	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	50	Техника и варианты оформления мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	2	

51	Технология приготовления бисквитного полуфабриката.	2
52	Технология приготовления вафельного полуфабриката.	2
<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
№ 10	Расчет сырья для приготовления бисквитного полуфабриката. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	
<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>
№8	Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий. Техника украшения изделий кремом.	6
№9	Приготовление бисквитного полуфабриката для торта праздничного. Техника отделки праздничного торта.	6
53	Технология приготовления пряничного полуфабриката.	2
54	Технология приготовления печенья.	2
<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
№ 11	Расчет сырья для приготовления полуфабриката для пряников и отделочных полуфабрикатов для них.	
<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>
№ 10	Приготовление пряничного полуфабриката для сложных мучных кондитерских изделий. Техника отделки пряничного полуфабриката.	
55	Технология приготовления песочного полуфабриката.	2
56	Технология приготовления миндального полуфабриката.	2
<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
№ 12	Расчет сырья для приготовления песочного полуфабриката и отделочных полуфабрикатов.	
<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>
№ 11	Приготовление песочного полуфабриката для печенья. Техника отделки песочного печенья.	6
№ 12	Приготовление песочного полуфабриката для тортов. Техника отделки песочного торта.	6
57	Технология приготовления воздушного полуфабриката.	2
58	Технология приготовления крошкового полуфабриката.	2
<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
№ 13	Расчет сырья для приготовления воздушного полуфабриката	
<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>
№ 13	Приготовление кондитерских изделий из воздушного теста. Разделка теста различными способами.	2
59	Приготовление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого слоеного теста. Особенности замеса, слоения и разделки.	2
60	Технология приготовления заварного полуфабриката.	2
<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
№ 14	Расчет сырья для приготовления сложных кондитерских изделий из слоеного бездрожжевого теста.	
<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>
№ 14	Приготовление кондитерских изделий из бездрожжевого слоеного теста ускоренным способом.	6
61	Технология приготовления медового полуфабриката.	2

	62	Технология приготовления полуфабриката из сахарного и тюлипного теста.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
	№ 15	Расчет сырья для приготовления выпеченного медового полуфабриката.	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>
	№ 15	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из медового полуфабриката.	6
	№ 16	Приготовление медового полуфабриката для торта праздничного. Приготовление отделочных полуфабрикатов, отделка торта.	6
	№ 17	Приготовление медового полуфабриката для рулетов.	6
	63	Требования безопасности к производству, упаковке, маркировке и хранению сложных мучных кондитерских изделий.	2
	64	Соотношение меры и массы продуктов. Нормы взаимозаменяемости отдельных видов сырья.	2
	65	Санитарные требования для предприятий по производству сложных мучных кондитерских изделий. Ознакомление с инструкциями и журналами.	2
	66-67	Первичный учет при производстве сложных мучных кондитерских изделий. Актуальные направления совершенствования организации производства мучных кондитерских изделий.	4
	68	Методы и задачи лабораторных исследований готовых сложных мучных кондитерских изделий. Порядок декларирования сложных мучных кондитерских изделий.	2
	69-72	<b>Дифференцированный зачет в 6 семестре</b>	2
		<b>Дифференцированный зачет в 8 семестре</b>	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04.МДК 04.01.</b>			136
<b>Тематика домашних заданий</b>			
	1.	Изготовление таблиц: «Характеристика сырья: муки, сахара, дрожжей, соли»	2
	2.	Доклад на тему: «Органолептическая оценка качества сырья»	3
	3.	Изготовление таблиц: «Взаимозаменяемость сырья»	3
	4.	Презентация на тему «Виды отделочных полуфабрикатов»	3
	5.	Презентация на тему «Техника отделки хлебобулочных изделий»	8
	6.	Составление технологических схем приготовления изделий однофазным способом	3
	7.	Составление технологических схем приготовления изделий двухфазным способом	3
	8.	Изготовление таблиц: «Органолептическая оценка качества теста»	8
	9.	Презентация на тему «Виды оборудования для приготовления хлебобулочных изделий»	3
	10.	Составить технологические схемы приготовления сложных хлебобулочных изделий.	6
	11.	Презентация на тему: «Виды формовки и нарезки хлебобулочных изделий»	3
	12.	Составить таблицы: «Органолептическая оценка качества сложных хлебобулочных изделий»	4
	13.	Презентация на тему: «Оборудование и инвентарь для разделки, формовки и нарезки сложных хлебобулочных изделий»	6
	14.	Изготовление таблиц: «Температурные режимы расстойки и выпечки разных типов сложных хлебобулочных изделий»	3

15. Презентация на тему: «Оборудование для расстойки и выпечки сложных хлебобулочных изделий»	4	
16. Доклад на тему «Современные технологии приготовления теста»	2	
17. Презентация на тему: «Варианты разделки и отделки изделий слоеных»	4	
18. Презентация на тему: «Виды пирогов»	3	
19. Составить технологические карты на фарши для пирогов		
20. Изготовление таблиц: «Виды дефектов и болезней хлеба, способы их устранения»	2	
21. Доклад на тему: «Пищевая и энергетическая ценность сложных хлебобулочных изделий»	3	
22. Подготовить информацию для потребителя «Пироги городские»	2	
23. Изготовление таблиц «Органолептическая оценка сырья: яйца, повидло, орехи, масло сливочное.	3	
24. Доклад на тему: «Пищевая ценность сложных мучных кондитерских изделий»	2	
25. Подготовить таблицу «Разрешенные пищевые добавки»	3	
26. Презентация на тему: «Разнообразие кондитерских изделий разных стран мира»	3	
27. Изготовление технологических схем приготовления тортов и пирожных	3	
28. Доклад на тему: «Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий»	2	
29. Технологические схемы приготовления глазури, карамели, марципана	2	
30. Технологические схемы приготовления помады, сахарной мастики, пралине	2	
31. Технологические схемы приготовления посыпки	2	
32. Подготовить презентацию «Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий»	2	
33. Презентация на тему «Варианты отделки сложных мучных кондитерских изделий»	4	
34. Изготовление технологической схемы приготовления бисквитного и вафельного полуфабриката	4	
35. Изготовление технологической схемы приготовления пряничного полуфабриката	2	
36. Изготовление технологической схемы приготовления песочного и миндального полуфабриката	2	
37. Подготовить информацию для потребителя: «Торт Добрынинский»	2	
38. Изготовить технологическую схему приготовления воздушного полуфабриката	4	
39. Изготовление технологической схемы приготовления крошкового полуфабриката	2	
40. Изготовление технологической схемы приготовления слоеного полуфабриката	2	
41. Изготовление технологической схемы приготовления медового полуфабриката	2	
42. Подготовить презентацию на тему: Способы отделки мелкоштучных кондитерских изделий»	2	
	4	
<b>Учебная практика.</b> <b>Иметь практический опыт приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>	72	
<b>Виды работ:</b>		
1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий опарным способом.	6	
2. Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий безопарным способом.	6	
3. Приготовление праздничного хлеба.	6	
4. Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него.	6	
5. Приготовление песочного полуфабриката и изделий из него.	6	
6. Приготовление праздничных тортов.	6	
7. Приготовление слоеного теста и изделий из него.	6	
8. Приготовление медового теста и изделий из него.	6	
9. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (печенье).	6	
10. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (кексы).	6	

11. Приготовление основных отделочных полуфабрикатов.	6	
12. Технология оформления кондитерских изделий основными отделочными полуфабрикатами.	6	
<b>Производственная практика – (по профилю специальности)</b>	72	
<b>Виды работ</b>		
Иметь практический опыт приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.	18	
Иметь практический опыт приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий.	18	
Иметь практический опыт приготовления и использования простых и основных отделочных полуфабрикатов.	18	
Иметь практический опыт приготовления и оформления классических тортов и пирожных.	18	
<b>Всего</b>	416	

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

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда»: учебные пособия.

Технические средства обучения: компьютер, плакаты с технологическими схемами приготовления основных видов теста.

Оборудование учебного кулинарного цеха: ванны моечные, духовки, пароконвектомат, СВЧ-печи, стеллажи, столы разделочные, холодильник, шкаф для одежды, электроплиты, миксеры, стулья, чайник, выемки для теста, ложки, вилки, ножи, ведра, кастрюли, лопатки поварские, мешки кондитерские с насадками, весы, сито, половники, скалки, сковородки, тарелки, терки, формы для выпечки, формы для кексов, противни.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: в соответствии с требованиями к организации и оснащению кондитерского цеха.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с.
2. В.П. Андросов, Т. В. Пыжова. Производственное обучение по профессии «Кондитер». В 2 частях – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 208 с.
3. В.П. Андросов, Т. В. Пыжова. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 частях. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 128 с.
4. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - М: Хлебпродинформ, 2000

**Дополнительные источники:**

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания, М. Издательский центр «Академия» 2014 – 432 с.
2. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр Мастерства 2013 – 320 с.
3. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания М. Издательский центр «Академия» 2014 - 464 с.
4. Будейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр «Академия» 2013 – 304 с.

**Отечественные журналы:**

1. «Гастрономъ» Москва
2. «Щедрый стол» ЗАО «Редакторский центр «Газетный мир»
3. «Наша кухня» ООО Издательский дом «Голока»



**Интернет-ресурсы**

<http://www.inforvideo.ru/>

<http://supercook.ru>

<http://www.millionmenu.ru/>

<http://www.gastronom.ru/>

<http://s-l-s.ru/>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия проводятся в кабинете учебного заведения, лабораторные работы и учебная практика проводятся в учебном кулинарном цехе, производственная практика проводится на предприятиях г. Ветлуги и Ветлужского района.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин: математика, экологические основы природопользования, микробиология, химия, организация хранения и контроль запасов сырья, метрология и стандартизация, охрана труда.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования по профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав: наличие высшего образования технологического направления, руководитель практики – наличие высшего технологического образования

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Умение:	
	органолептически оценивать качество продуктов	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ
	принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении практических работ
	выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ
	определять режимы выпечки сложных хлебобулочных изделий;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	оценивать качество продукции различными методами;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	применять коммуникативные умения;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	Знание	
	ассортимента сложных хлебобулочных изделий	Оценка устных ответов работы на уроке, выполнения рефератов
характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов,	

требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий,	Оценка устных ответов работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов,
правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий;	Оценка устных ответов работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов,
методов приготовления сложных хлебобулочных изделий	Оценка устных ответов работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций.
температурных режимов и правил приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов.
вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, составление технологических карт и технологических схем
видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, выполнения докладов, сообщений, презентаций
органолептических способов определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;	Оценка устных ответов, работы на уроке, выполнения докладов, сообщений, презентаций
техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами;	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
требований безопасности к производству, укладке, упаковке, маркировке и хранению сложных хлебобулочных.	Оценка устных ответов, работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций
актуальных направлений в	Оценка устных ответов, работы

	приготовлении сложных хлебобулочных, изделий	на уроке, докладов, сообщений, презентаций
Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Умение:	
	органолептически оценивать качество продуктов	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ
	принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий,	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении практических работ
	выбирать вид теста и способы формования сложных мучных кондитерских изделий;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ
	определять режимы выпечки сложных мучных кондитерских изделий;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	оценивать качество готовой продукции различными методами;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	применять коммуникативные умения;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	Знание	
	ассортимента сложных мучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций
характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов	
требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления	Оценка устных ответов работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов,	

	сложных мучных кондитерских изделий,	изготовление таблиц
	правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
	основных критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий;	Оценка устных ответов работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов,
	методов приготовления сложных мучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций
	температурных режимов и правил приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов,
	вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, составление технологических карт и технологических схем
	видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
	технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций
	органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
	техники и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами	Оценка устных ответов, работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций
	требований безопасности к производству, укладке, упаковке, маркировке и хранению сложных мучных кондитерских изделий;	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем.
	актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций
Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных	Умение:	
	По органолептическим показателям оценивать качество продуктов	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении

кондитерских изделий.		лабораторных работ
	принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий,	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении практических работ
	выбирать вид теста и способы формования мелкоштучных кондитерских изделий;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ
	определять режимы выпечки мелкоштучных кондитерских изделий;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	оценивать качество готовой продукции различными методами;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	применять коммуникативные умения;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
	Знание:	
	ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций
	характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление таблиц
требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий,	Оценка устных ответов работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление таблиц	
правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем	

	основных критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий;	Оценка устных ответов работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление таблиц
	методов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций
	температурных режимов и правил приготовления разных типов мелкоштучных кондитерских изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, изготовление таблиц
	вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, составление технологических карт и технологических схем
	видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
	технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций
	органолептических способов определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
	техники и вариантов оформления мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;	Оценка устных ответов, работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций
	требований безопасности к производству, укладке, упаковке, маркировке и хранению мелкоштучных мучных кондитерских изделий.	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
	актуальных направлений в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций
Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Умение	
	органолептически оценивать качество продуктов	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ
	принимать организационные решения по процессам приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептически



выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении практических работ
определять технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ
оценивать качество и безопасность готовых сложных отделочных полуфабрикатов различными методами;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
применять коммуникативные умения;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
Знание	
ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептически
характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Оценка устных ответов работы на уроке, докладов, сообщений, презентаций
требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, изготовление таблиц
правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Оценка устных ответов работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
основных критериев оценки качества сложных отделочных полуфабрикатов	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, изготовление таблиц
методов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Оценка устных ответов работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
температурного режима и правил приготовления разных типов	Оценка устных ответов работы на уроке, изготовление таблиц

	сложных отделочных полуфабрикатов	
	вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
	видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов	Оценка устных ответов, работы на уроке, изготовление машинно-аппаратурных схем
	технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
	органолептических способов определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов	Оценка устных ответов, работы на уроке, изготовление таблиц.
	техники и вариантов оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем
	требований к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов	Оценка устных ответов, работы на уроке, изготовление таблиц
	актуальных направлений в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем. Экзамен (квалификационный) по ПМ.04.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.
Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач,	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной

оценивать их эффективность и качество.	технологических процессов. Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	практике.
Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.
Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Адекватность отбора и использования информации профессиональной задаче.	Наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, в процессе производственной практике.
Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении производственной и учебной практике.
Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении по учебной и производственной практике.
Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Проявление ответственности за работу подчиненных и за результат выполнения задания.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.
Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.

<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.</p>
---	--	---