
	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.05 43.01.09	Редакция № 3 Изменение № __	Лист 1 из 26 Контрольный экз.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ГПОУ ТО «ДПК»
 Т.А. Советова
 12.02.2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
 на базе основного общего образования
 очная форма обучения

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.05 43.01.09	Редакция № 3 Изменение № __	Лист 2 из 26 Контрольный экз.

Лист согласования

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

Разработчик:

Плесневич Ирина Николаевна, мастер п/о ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной(цикловой) комиссии дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технологии обслуживания»

Протокол № 06


от 12.02.2021 г.

Председатель ПЦК: Г. И. Есина

Эксперты:


АО Корпорация «Грин», гипермаркет «Линия», начальник цеха Петрухина С.В.

Р.К. «Париж», заведующий производством Барбосова О.А.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.05 43.01.09	<i>Редакция № 3</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 3 из 26 Контрольный экз.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.05 43.01.09	Редакция № 3 Изменение № __	Лист 4 из 26 Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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


Рабочая программа профессионального модуля может быть использована на курсах повышения квалификации, переподготовки незанятого населения работников для предприятий общественного питания при наличии среднего общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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 в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований безопасности;
- порционировании (комплектовании), эстетической упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.05 43.01.09	Редакция № 3 Изменение № __	Лист 5 из 26 Контрольный экз.

- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасности эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже, в профильной организации.



1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –506 часов, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося во взаимодействии с преподавателем –478 часа;

теоретическое обучение – 68 часов;

лабораторные и практические занятия - 86 часов;

самостоятельной работы обучающегося –28 часов;

учебной практики – 144 часа;

производственной практики – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного 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.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.




Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.05 43.01.09

Редакция № 3
Изменение
№ __

Лист 7 из 26
Контрольный
экз.

ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.05 43.01.09	<i>Редакция № 3</i> <i>Изменение № __</i>	Лист 8 из 26 Контрольный экз.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля:

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				
				по учебным дисциплинам, МДК			Практика (практическая подготовка)	
				всего во взаимодействии с преподавателем	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия (практическая подготовка)	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1-5.4	Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	42	-	42	42	-	24	36
ПК 5.4	Раздел 2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость видов сырья.	32	6	26	10	16	30	36
ПК 5.1	Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	140	6	114	94	20	30	36
ПК 5.1-5. 2	Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных	42	6	36	16	20	30	36



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»


Наименование документа: Рабочая программа профессионального
модуля
Условное обозначение: РП ПМ.05 43.01.09

Редакция № 3
Изменение
№ __

Лист 9 из 26

Контрольный
экз.

	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.							
ПК 2-4	Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	56	10	46	16	30	30	36
	Всего	506	28	478	68	86	144	180

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.05 43.01.09	<i>Редакция № 3</i> <i>Изменение № __</i>	Лист 10 из 26 Контрольный экз.

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 работа (проект)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		42
МДК. 05. 01 Организация приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		10
Тема 1.1. Организация рабочего места в кондитерском цехе	Содержание учебного материала 1 Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.	2
Тема 1.2 Техническое оснащение	1 Классификация оборудования. Механическое оборудование. Сортировочно-калибровочное и моечное оборудование. Машины и инвентарь для подготовки кондитерского сырья.	2
	2 Машины и инвентарь для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, их безопасное использование.	
	3 Холодильное оборудование и инвентарь в цехе отделочных полуфабрикатов, их безопасное использование.	
	4 Аппараты и инвентарь для жарки и выпечки кондитерских изделий, их безопасное использование. Вспомогательное (нейтральное) оборудование. Правила техники безопасности.	



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.05 43.01.09

Редакция № 3
Изменение
№ __

Лист 11 из 26

Контрольный
экс.

Тема 1.3 Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	2
	2	Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	3	Санитарные требования к личной гигиене персонала.	
Тема 1.4 Контроль качества сырья и безопасности сырья и готовой продукции.	1	Контроль качества сырья и безопасности сырья и готовой продукции	2
Тема 1.5 Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	1	Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	2
Раздел 2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость видов сырья			32
МДК. 05. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			10
Тема 2.1 Виды сырья, его характеристика, подготовка и	1	Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (мука, крахмал и крахмалопродукты).	6



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.05 43.01.09

*Редакция № 3
Изменение
№ __*

Лист 12 из 26
Контрольный экз.

хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	2	Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (сахар и сахаросодержащие продукты, пищевая поваренная соль)	
	3	Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (разрыхлители).	
	4	Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (молоко и молочные продукты).	
	5	Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (масла и жиры).	
	6	Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (яйца и яичные продукты)	
	7	Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты и красители).	
	8	Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (желерующие вещества, орехи и масличные семена).	
	Тема 2.2 Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	1	
Тема 2.3 Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности сырья при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	1	Взаимозаменяемость сырья. Качество и безопасность сырья при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	2
	Практическая работа (практическая подготовка)		
	1	Расчет рабочих рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления. Разработка ассортимента. Решение задач на взаимозаменяемость видов сырья.	16
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.05 43.01.09

*Редакция № 3
Изменение
№ __*

Лист 13 из 26
Контрольный экз.

	параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка презентаций на тему: "Новые виды оборудования для предприятий общественного питания, их безопасное использование" «Взаимозаменяемость сырья. Качество и безопасность сырья при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.», Изучение СаНПин.	
Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		140
МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		16
Тема 3.1. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.	Содержание учебного материала	4
	1 Виды отделочных полуфабрикатов. Сиропы - классификация, технология приготовления, использование.	
	2 Помада - применение, рецептуры различных видов помады, технология приготовления помады основной, требования к качеству. Желе - применение, технология приготовления, использование.	
	3 Глазури - применение, технология приготовления различных видов глазури и украшений из них.	
	1 Общие понятия о кремах. Классификация, ассортимент кремов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов.	6
	2 Технологический процесс приготовления кремов на сливочном масле, заварных кремов, белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога.	
Тема 3.2 Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.	1 Классификация, ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Муссы - назначение, технология приготовления. Карамель - ассортимент, технология приготовления, кандир, нугатин.	6
	2 Технологический процесс приготовления сахарных мастик и марципана. Техника и варианты оформления ими. Пралине и посыпки.	
	3 Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства.	



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.05 43.01.09

*Редакция № 3
Изменение
№ __*

Лист 14 из 26
Контрольный экз.

	4	Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов.	4
	Практическая работа (практическая подготовка)		
	1	Расчет рабочих рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления. Разработка ассортимента. Решение задач на взаимозаменяемость видов сырья.	16
	Лабораторная работа (практическая подготовка)		
	1	Приготовление кремов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов.	
	2	Приготовление сиропов, глазури, помады, желе и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов.	
3	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них –карамель, шоколад, мастика, марципан. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определения степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных.		
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка рефератов, подготовка презентаций : "Новые виды отделочных полуфабрикатов и их безопасное использование"		6
Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.			42
МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			16
Тема 4.1. Ассортимент	1	Содержание учебного материала	10



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.05 43.01.09

*Редакция № 3
Изменение
№ __*

Лист 15 из 26
Контрольный экз.

сложных сдобных хлебобулочных изделий и технологические процессы их приготовления.		Ассортимент сложных хлебобулочных изделий, основные определения. Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий.	
	2	Виды теста для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	3	Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. Фарши и начинки для приготовления сдобных хлебобулочных изделий.	
	4	Технология приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий.	
	5	Праздничные пироги - ассортимент, технология приготовления(открытые пироги, закрытые пироги, фигурные пироги). Кулебяка, рыбники.	
Тема 4.2. Организация и проведение приготовления праздничного хлеба. Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и правила их хранения.		Содержание учебного материала	6
	1	Технология приготовления праздничного хлеба - каравай.	
	2	Технология приготовления праздничного хлеба - калачи, куличи пасхальные.	
	3	Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и правила их хранения.	4
	Практическая работа (практическая подготовка)		
	1	Расчёт расхода муки и воды для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	
	2	Проведение исследований качества муки: «Определение качества пшеничной муки по основным органолептическим показателям: цвет, вкус, хруст, запах, содержание и качество сырой клейковины, отбор средней пробы, определение влажности и водопоглощительной способности муки"	
	3	Расчет рабочих рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления. Разработка ассортимента. Расчёт улёка, припёка и выхода готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	16
	Лабораторная работа (практическая подготовка)		
	1	Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий.	



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.05 43.01.09

*Редакция № 3
Изменение
№ __*

Лист 16 из 26
Контрольный экз.

	2	Приготовление и оформление праздничного хлеба. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий.	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа со сборником рецептов. Составление технологических схем приготовления сдобных хлебобулочных изделий, технико-технологических карт. Подготовка реферата «Производство хлеба»; Составление презентации по теме: «Сдобные хлебобулочные изделия».		6
Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.			
МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			16
Тема 5.1. Ассортимент и технологический процесс приготовления выпечных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала		8
	1	Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов.	
	2	Технологический процесс приготовления бисквитного полуфабриката.	
	3	Технологический процесс приготовления песочного полуфабриката.	
	4	Технологический процесс приготовления воздушного полуфабриката.	
	5	Полуфабрикат из блинчатого теста, вафельный полуфабрикат.	
	6	Технологический процесс приготовления заварного полуфабриката.	
	7	Технологический процесс приготовления слоёного полуфабриката.	
	8	Технологический процесс приготовления миндального, пряничного и крошкового полуфабрикатов.	
	9	Технологический процесс приготовления полуфабриката из сахарного теста, тюлипного теста.	



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.05 43.01.09

*Редакция № 3
Изменение
№ __*

Лист 17 из 26
Контрольный экз.

	10	Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.		
Тема 5.2 Технологический процесс приготовления праздничных тортов.		Содержание учебного материала	4	
	1	Классификация праздничных тортов. Правила монтажа праздничных тортов. Способы и приёмы отделки праздничных тортов.		
	2	Технология приготовления бисквитных тортов.		
	3	Технология приготовления песочных тортов.		
	4	Технология приготовления слоёных тортов.		
	5	Технология приготовления воздушных и муссовых тортов.		
	6	Технология приготовления юбилейных тортов и корпоративных праздничных тортов.		
	7	Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий.		
		Практическая работа (практическая подготовка)		2
	1	Разработка ассортимента тортов. Составление сырьевых ведомостей для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления.		
	2	Определение показателей качества мучных кондитерских изделий и праздничных тортов: органолептическим методом.		
		Лабораторная работа (практическая подготовка)		18
	1	Приготовление и оформление бисквитных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.		
2	Приготовление и оформление песочных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.			
3	Приготовление и оформление слоёных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.			
4	Приготовление и оформление воздушных и муссовых тортов, пряничных изделий. Оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.			




**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.05 43.01.09


*Редакция № 3
Изменение
№ __*

Лист 18 из 26
Контрольный экз.

	5	Приготовление и оформление юбилейных и корпоративных праздничных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	
	Самостоятельная работа		5
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа со сборником рецептур. Составление технологических схем приготовления различных полуфабрикатов, технико-технологических карт. Составление алгоритма приготовления тортов. Составления бракеражных таблиц. Подготовка презентация.		
Тема 5.3 Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		4
	1	Общие понятия, классификация и ассортимент пирожных..	
	2	Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных.	
	3	Технологический процесс приготовления песочных пирожных.	
	4	Технологический процесс приготовления слоёных и заварных пирожных.	
	5	Технологический процесс приготовления воздушных, крошковых пирожных.	
	6	Варианты оформления пирожных различными видами отделочных полуфабрикатов (мастикой, марципаном, карамелью).	
	7	Оценка качества и хранение сложных мелкоштучных кондитерских изделий.	
	Практическая работа (практическая подготовка)		2
	1	Расчет рецептур мучных кондитерских изделий: состав рецептур, расчет рабочих рецептур, расчет простой рецептуры. Разработка ассортимента.	
	2	Расчет сложных рецептур: расчет рабочей рецептуры на штучные изделия (без обрезков).	
	3	Составление сырьевых ведомостей для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Разработка технико-технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия.	
	4	Определение показателей качества мелкоштучных кондитерских изделий.	
	Лабораторная работа (практическая подготовка)		8
	1	Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий, оценивание качества готовых изделий в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	
Самостоятельная работа		5	

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.05 43.01.09	<i>Редакция № 3</i> <i>Изменение № __</i>	Лист 19 из 26 Контрольный экз.

	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Решение задач по расчёту сырья и полуфабрикатов. Составление алгоритма приготовления пирожных различных видов. Подготовка презентаций на тему « Новые виды сложных мелкоштучных мучных кондитерских изделий».	
Учебная практика по профессии (практическая подготовка) Виды работ 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. 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. Оценка качества готовых кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 9. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 10. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование	144	

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.05 43.01.09	<i>Редакция № 3</i> <i>Изменение № __</i>	Лист 20 из 26 Контрольный экз.

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

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

18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

Производственная практика по профессии (практическая подготовка)

Виды работ

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.


7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.


180

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.05 43.01.09	<i>Редакция № 3</i> <i>Изменение № __</i>	Лист 21 из 26 Контрольный экз.

Всего	506
--------------	------------

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.05 43.01.09	Редакция № 3 Изменение №__	Лист 22 из 26 Контрольный экз.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета:

«Технология кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства»:

- учебная мебель: столы, стулья, интерактивная доска;
- рабочее место преподавателя;
- дидактические материалы;
- комплект учебно-методической документации;
- стенд со сменным информационным материалом;
- наглядные пособия;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением Windows 7; Microsoft Office, имеющий выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основная литература:

1. Бурчакова И.Ю. С.В. Ермилова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с;

2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Дополнительная литература:


1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М.: Изд. центр «Академия», 2010.- 301 с.

2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078-01.-М.:РИТ Экспресс, 2002.-216 с.

3. Кузнецова Л.И. Производство заварных сортов хлеба с использование ржаной муки .- СПб. : Береста, 2003.-298с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.

5. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Ч.1. Технология хлеба. СПб.: ГИОРД ,2005-559 с.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.05 43.01.09	Редакция № 3 Изменение №__	Лист 23 из 26 Контрольный экз.

6. Сборник рецептов и технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.:Пищепромиздат .1997.-191 с.

7. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .-СПб:Профикс,2006.

8. Сборник рецептов на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. - М.:Артель-М,1998.-87 с.

9. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. – М.:Прейскурантиздат .1999.-493 с.

10. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.:ИРПО; Изд. центр «Академия» ,2000.- 320 с. 26



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.05 43.01.09

Редакция № 3
Изменение № ___

Лист 24 из 26
Контрольный экз.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Подготавливает рабочее место кондитера в соответствии с требованиями стандартов чистоты, регламентов. – Рационально размещает на рабочем месте исходные материалы, инвентарь, кондитерское сырье, подготавливает к работе оборудование. – Соблюдает требования безопасных условий труда, санитарии и гигиены. – Технически грамотно подготавливает к работе весоизмерительные приборы и технологическое оборудование. 	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса заданного изделия. Наблюдение за выполнением работ по приготовлению изделий. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении изделий.</p>
<p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Рационально организует рабочее место, выбирает инструмент, исходный материал, инвентарь и технологическое оборудование. – Подбирает в соответствии с технологическими требованиями основные продукты и дополнительные ингредиенты, организывает их хранение. – Выполняет технологические операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, регламентами. – Соблюдает требования безопасных условий труда, санитарии и гигиены. 	<p>Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ. Тестирование.</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Рационально организует рабочее место, выбирает инструмент, исходный материал, инвентарь и технологическое оборудование. – Подбирает в соответствии с технологическими требованиями основные продукты и дополнительные ингредиенты. – Выполняет технологические операции по приготовлению продукта в соответствии с 	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.</p>



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: **РП ПМ.05 43.01.09**

Редакция № 3
Изменение №__

Лист 25 из 26
Контрольный экз.

	<ul style="list-style-type: none">инструкциями и регламентами.– Осуществляет подготовку продукта к хранению, к отпуску на вынос с учетом требований по безопасности готовой продукции.– Ведет учет продукции при отпуске на вынос.– Соблюдает требования безопасных условий труда, санитарии и гигиены.	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none">– Рационально организует рабочее место, выбирает инструмент, исходный материал, инвентарь и технологическое оборудование.– Подбирает в соответствии с технологическими требованиями основные продукты и дополнительные ингредиенты.– Выполняет технологические операции по приготовлению продукта в соответствии с инструкциями и регламентами.– Осуществляет подготовку продукта к хранению, к отпуску на вынос с учетом требований по безопасности готовой продукции.– Ведет учет продукции при отпуске на вынос.– Соблюдает требования безопасных условий труда, санитарии и гигиены.	Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката. Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов.
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none">– Рационально организует рабочее место, выбирает инструмент, исходный материал, инвентарь и технологическое оборудование.– Подбирает в соответствии с технологическими требованиями основные продукты и дополнительные ингредиенты.– Выполняет технологические операции по приготовлению продукта в соответствии с инструкциями и регламентами.– Осуществляет подготовку продукта к хранению, к отпуску на вынос с учетом требований по безопасности готовой продукции.– Ведет учет продукции при отпуске на вынос.– Соблюдает требования безопасных условий труда, санитарии и гигиены.	Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката. Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов.



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.05 43.01.09

Редакция № 3
Изменение №__

Лист 26 из 26
Контрольный экз.

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – Эффективно выявляет и осуществляет поиск информации, необходимой для решения поставленной задачи (проблемы). – Определяет необходимые ресурсы, организует работу по реализации поставленной задачи (проекта), оценивает результат работы. – Формирует портфолио личных достижений. 	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> – Активно участвует с однокурсниками, педагогами колледжа в научно-исследовательской, проектной и общественной жизни колледжа. – Демонстрирует готовность к совместному творчеству, умение работать в команде. 	-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> – Организует рабочее место повара, кондитера в соответствии с требованиями правил экологической безопасности. – Определяет направления ресурсосбережения в рамках подготовки и использования сырья в профессиональной деятельности. 	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы