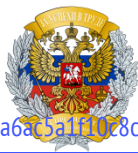


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 19.03.2025 10:56:59  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10e28c519



**РЭУ.РФ**  
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ Г. В. ПЛЕХАНОВА

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

профессионального  
модуля

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

код, специальность  
образовательная база  
подготовки:  
форма обучения

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
**основное общее образование, среднее общее образование**  
**очная**

Краснодар 2024

СОГЛАСОВАНА:  
Предметно-цикловой  
комиссией цикла дисциплин  
поварского и кондитерского  
дела

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
по специальности среднего профессионального  
образования 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

Протокол № 4  
от 12 января 2024 г.

Председатель предметно-  
цикловой комиссии

Начальник отдела СПО

  
\_\_\_\_\_  
Подпись                      Инициалы Фамилия

  
\_\_\_\_\_  
Подпись                      Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Грушина Н.С., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент:                                      Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала  
им. Г.В. Плеханова

Рецензент:                                      Дарчиева К. Ю., директор ООО «Источник вкуса»

## 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.....	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	24

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) и разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (далее - ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области общественного питания, а также в профессиональной подготовке при освоении должностей: Повар и Кондитер при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## 1.2. Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала изучения профессионального модуля

До изучения профессионального модуля студент обладает знаниями, умениями и навыками полученными в процессе изучения дисциплин ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена при реализации программы среднего общего образования и компетенциями сформированными при изучении дисциплин ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья; ОП.03 Техническое оснащение организаций питания и профессиональных модулей: ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих; ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

## 1.3. 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов,

- изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
  - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
  - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
  - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
  - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
  - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
  - контроля хранения и расхода продуктов.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

**уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического
- оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения

- ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
  - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего – **477 часа**, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (контактная работа) – **301 час**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **289 часов**;

учебную практику – **72 часа**;

производственной практики – **108 часов**.

Самостоятельной работы обучающегося – **0 часов**;

Промежуточная аттестация – **12 часов**;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			Всего	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов),	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1.-5.5 ОК.01-ОК.07, ОК.09,10,11	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	104	104	54	-	-	-	-
ПК 5.1, 5.6 ОК.01-ОК.07, ОК.09,10,11	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	185	185	100	-	-	-	-
ПК 5.1 - 5.5 ОК.01-ОК.07, ОК.09,10,11	Учебная практика	72				72	-	
ПК 5.1 - 5.5 ОК.01-ОК.07, ОК.09,10,11	Производственная практика	108				-	108	
	Экзамен по профессиональному модулю	8		-		-	-	-
	<b>Всего:</b>	<b>477</b>	<b>289</b>	<b>154</b>	<b>*</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>-</b>



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

	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа (проект)	Объем в часах	
	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>3</b>
ПК 5.1-5.5 ОК.01-ОК.07, ОК.09,10,11	<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа (проект)</b>	<b>100</b>	
	<b>МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		100	
	<b>Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
		Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в используемого сырья и метода приготовления.	2	2
		Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	2	2
		Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных изделий	2	2
		Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	2
		Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования	2	2
		Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2	2
		<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
		Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2	3
		Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2	3
		Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2	3

	Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента с учетом	2	3
--	---	---	---

		изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.		
		Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2	3
ПК 5.1-5.5 ОК.01-ОК.07, ОК.09,10,11	<b>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
		Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2
		Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.	2	2
		Профессиональный словарь кондитера	2	2
		Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2
		Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2
		Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2
		<b>Лабораторные работы</b>	<b>24</b>	
		Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»	2	3
		Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»	2	3
		Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»	2	3
		Приготовление блинчатого и сдобного пресного теста и изделий из него.	2	3
		Приготовление блинчатого и сдобного пресного теста и изделий из него.	2	3
		Приготовление блинчатого и сдобного пресного теста и изделий из него.	2	3
		Приготовление бисквитного и песочного теста и изделий из него.	2	3
		Приготовление бисквитного и песочного теста и изделий из него.	2	3
		Приготовление бисквитного и песочного теста и изделий из него.	2	3
		Приготовление заварного и слоеного теста и изделий из него.	2	3
		Приготовление заварного и слоеного теста и изделий из него.	2	3
Приготовление заварного и слоеного теста и изделий из него.	2	3		
ПК 5.1-5.5 ОК.01-ОК.07, ОК.09,10,11	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных,	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
		Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2	2
		Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	2
		Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	2	2
		Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.	2	2

	мучных кондитерских изделий			
--	-----------------------------------	--	--	--

		Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий		
		<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
		Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	3
		Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	3
		Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	3
		Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	3
		Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	3
ПК 5.1-5.5 ОК.01-ОК.07, ОК.09,10,11	<b>Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
		Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	2
		Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2	2
		Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2	2
		Правила оформления заявок на склад.	2	2
		Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для эспрессо оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	2
		Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для эспрессо оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	2
		Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковка и др. Характеристика,	2	2

		назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования			
		<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>		
		Решение ситуационных задач на расчет и взаимозаменяемость сырья	2	3	
		Решение ситуационных задач на расчет и взаимозаменяемость сырья	2	3	
		Решение ситуационных задач на расчет и взаимозаменяемость сырья	2	3	
		Решение ситуационных задач на расчет и взаимозаменяемость сырья	2	3	
		Решение ситуационных задач на расчет и взаимозаменяемость сырья	2	3	
ПК 5.1, 5.6 ОК.01-ОК.07, ОК.09,10,11	<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>185</b>		
	<b>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>185</b>		
	<b>Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении и сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>		<b>20</b>	
		Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2	2
		Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2	2
		Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2	2
		Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2	2
		Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2	2
		Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные).		2	2
		Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения		2	2
		Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2	2
Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных		2	2		

		кондитерских изделий		
		Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2
		<b>Практические занятия</b>	<b>36</b>	
		Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций начинок	2	3
		Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций начинок	2	3
		Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций начинок	2	3
		Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций начинок	2	3
		Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций начинок	2	3
		Составление актов проработки	2	3
		Составление актов проработки	2	3
		Составление актов проработки	2	3
		Составление технологических карт	2	3
		Составление технологических карт	2	3
		Составление технологических карт	2	3
		Составление технологических карт	2	3
		Составление технологических карт	2	3
		Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	3
		Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	3
		Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	3
		Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых кондитерским мешком	2	3
		Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи корнетика	2	3
ПК 5.1, 5.6 ОК.01-ОК.07, ОК.09,10,11	<b>Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</b>	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	
		Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	2
		Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.	2	2
		Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2	2
		Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	2
		Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.	2	2
		Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	2
		Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий.	2	2
		Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	2
		Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	

		Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	2
		Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	2
		<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	
		Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций	2	3
		Составление актов проработки	2	3
		Составление технологических карт	2	3
		Составление технологических карт	2	3
		Составление технологических карт	2	3
		Составление технологических карт	2	3
		<b>Лабораторные работы</b>	<b>4</b>	
		Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	3
		Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	3
ПК 5.1, 5.6 ОК.01-ОК.07, ОК.09,10,11	<b>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	
		Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	2	2
		Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	2
		Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз»,«Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	2
		Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	2
		Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга»,	2	2



	«Даккуаз», «Генуаз»,		
--	----------------------	--	--

		«Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
		Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	2	2
		Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	2	2
		Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	2	2
		Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	2	2
		Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2	2
		Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2	2
		<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>	
		Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций	2	3
		Составление актов проработки	2	3
		Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций	2	3
		Составление актов проработки	2	3
		Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций	2	3
		Составление технологических карт	2	3
		Составление технологических карт	2	3
		<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>	
		Приготовление, оформление бисквитных и песочных тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	3
		Приготовление, оформление бисквитных и песочных тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	3
		Приготовление, оформление бисквитных и песочных тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	3
		Приготовление, оформление слоеных и воздушных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	3
		Приготовление, оформление слоеных и воздушных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	3
		Приготовление, оформление слоеных и воздушных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	3
ПК 5.1, 5.6 ОК.01-ОК.07, ОК.09,10,11	<b>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к</b>	<b>Содержание</b>	<b>21</b>	
		Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	2	2

<b>реализации пирожных тортов сложного ассортимента</b>	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2	2
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	2	2
	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста.	2	2
	Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	2	2
	Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	2	2
	Техники и варианты оформления.	2	2
	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	2
	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	2
	Оценка качества. Условия и сроки хранения	2	2
	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	1	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>	
	Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций	2	3
	Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций	2	3
	Составление технологических карт	2	3
	Составление технологических карт	2	3
	Составление актов проработки	2	3
	Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	3
	Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	3
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>8</b>	
	Приготовление, оформление пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	4	3
Приготовление, оформление пирожных в т.ч. региональных, авторских, брендовых	4	3	
<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>		

<p>ПК 5.1-5.5 ОК.01-ОК.07, ОК.09,10,11</p>	<p><b>Виды работ:</b> 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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование( комплектование),эстетичная упаковка готовыххлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>3</p>
--	--	---	----------

	регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
--	---	--	--

--	--	--	--

ПК 5.1-5.5 ОК.01-ОК.07, ОК.09,10,11	<b>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ:</b>		
	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	108	
	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6 6	
	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.	6 6 6 6	
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	6	
	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 6	3
	Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	6 6	
	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6 6	
	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	6 6	
	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	6 6	
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>12</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>477</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля требует наличия учебного кабинета технологических дисциплин.

**Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства** (для проведения лекционных занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Шкафы;

Методические пособия;

Экран для проектора (переносной);

Учебно-наглядные пособия;

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

**Мастерская: кухня организации питания** (для проведения лекционных, практических и лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации)

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья;

Шкаф для столовой посуды.

Технические средства обучения: Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Акустические колонки; Проектор; Экран; сновное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль; Жарочная поверхность; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Миксер для коктейлей; Соковыжималка (универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттесер; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная

**Лаборатория: учебно-тренинговый комплекс (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)** (для проведения лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации)

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции:

Обеденный стол;

Стулья;

Шкаф для столовой посуды.

Технические средства обучения:

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;

Акустические колонки;  
 Проектор;  
 Экран;  
 Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  
 Весы настольные электронные;  
 Пароконвектомат;  
 Конвекционная печь;  
 Жарочный шкаф;  
 Микроволновая печь;  
 Расстоечный шкаф;  
 Плита электрическая;  
 Фритюрница;  
 Электрогриль;  
 Жарочная поверхность;  
 Шкаф холодильный;  
 Шкаф морозильный;  
 Планетарный миксер;  
 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
 Мясорубка;  
 Овощерезка;  
 Процессор кухонный;  
 Слайсер;  
 Миксер для коктейлей;  
 Соковыжималка (универсальная);  
 Машина для вакуумной упаковки;  
 Кофемашина с капучинатором;  
 Кофемолка;  
 Газовая горелка (для карамелизации);  
 Набор инструментов для карвинга;  
 Овоскоп;  
 Нитраттестер;  
 Машина посудомоечная;  
 Стол производственный с моечной ванной;  
 Стеллаж передвижной;  
 Моечная ванна двухсекционная

**Программное обеспечение:**

Операционная система Microsoft Windows 10  
 Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus,  
 Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса -  
 Расширенный Rus Edition,  
 ReaZip, Adobe Acrobat Reader DC

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и  
 производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрировано.

**4.2. Интерактивные формы обучения студентов при изучении профессионального модуля**

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских	2 часа	Дискуссия



изделий сложного приготовления		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2 часа	Дискуссия
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	2 часа	Дискуссия
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма
Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма

### 4.3 Информационное обеспечение обучения

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

##### Основные источники

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 384с.
2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 336с., с. цв. ил.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 240с.

##### Электронные издания

##### Основные

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ.

учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>

Дополнительные

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Лабораторный практикум: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=440560>

Дополнительные

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Лабораторный практикум: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=440560>

2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Мармузова. — 7-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 288с. <https://academia-library.ru/reader/?id=427868>

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование): <https://urait.ru/bcode/452945>

4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 192 с <https://academia-library.ru/reader/?id=428904>

5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик — 2-е изд., стер. — М.:Издательский центр «Академия», 2020. — 240 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=325022>

6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. — 15-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 432 с <https://academia-library.ru/reader/?id=369857>

7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 15-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование) <https://znanium.com/read?id=360309>

8. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. — Москва; КНОРУС, 2020 — 322с. (Среднее профессиональное образование) <https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9>

9. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2020г. № 194-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

10. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 04.10.2012 № 1007]. <http://ivo.garant.ru/#/document/70238106/paragraph/1:4>

**Интернет-ресурсы**

<https://www.pitportal.ru/>

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=102685081>
3. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
4. [https://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
5. [http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe\\_professionalnoe](http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe)
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
9. [http://www.e-biblio.ru/book/bib/06\\_management/Restoran/book.html](http://www.e-biblio.ru/book/bib/06_management/Restoran/book.html)
10. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. <https://www.academia-moscow.ru/>
11. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

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

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

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете специальности Поварское и кондитерское дело ; лабораторные работы и практические занятия в специально оборудованной лаборатории. Производственная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Освоению данного профессионального модуля должно предшествовать изучение тем, соответствующих содержанию ПМ, следующих учебных дисциплин общепрофессионального цикла: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, Организация хранения и контроль запасов сырья

#### **4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):** высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля и опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере; обязательная стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 год

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:** высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля и опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере; обязательная стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 год

**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
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>«отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;                      «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;                      «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;                      «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к употреблению, является браком и списывается.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>                      экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:                      - заданий для практических и лабораторных работ;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>                      экспертное наблюдение и оценка выполнения:                      - практических заданий                      Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)                      Экзамен по профессиональному модулю</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>«отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;                      «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;                      «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;                      - «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к употреблению, является браком и списывается.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>                      экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:                      - заданий для практических и лабораторных работ;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>                      экспертное наблюдение и оценка выполнения:                      - практических заданий                      Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)                      Экзамен по профессиональному модулю</p>

<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>«отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;  «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно неизменили привычный вкус блюда;  «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменена, но блюдо пригодно к употреблению;  «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических и лабораторных работ;  <b>Промежуточная аттестация:</b>  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный) Экзамен по профессиональному модулю</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>«отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;  «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно неизменили привычный вкус блюда;  «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменена, но блюдо пригодно к употреблению;  «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических и лабораторных работ;  <b>Промежуточная аттестация:</b>  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный) Экзамен по профессиональному модулю</p>

<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>«отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;  «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;  «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменена, но блюдо пригодно к употреблению;  «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических и лабораторных работ;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  практических заданий  Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)  Экзамен по профессиональному модулю</p>
<p><b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b></p>		
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>«отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;  «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;  «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменена, но блюдо пригодно к употреблению;  «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических и лабораторных работ;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий  Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)  Экзамен по профессиональному модулю</p>

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>«отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;  «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;  «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменена, но блюдо пригодно к употреблению;  «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических и лабораторных работ;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий  Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)  Экзамен по профессиональному модулю</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>«отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;  «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;  «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменена, но блюдо</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических и лабораторных работ;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий  Промежуточная аттестация в форме</p>

	пригодно к употреблению; «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.	дифференцированного зачета (комплексный) Экзамен по профессиональному модулю
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	«отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств; «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда; «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменена, но блюдо пригодно к употреблению; «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ;  <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	«отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств; «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда; «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменена, но блюдо пригодно к употреблению; «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ;  <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный) Экзамен по профессиональному модулю
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- 5 (отлично) выставляется студенту, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; - 4 (хорошо) выставляется студенту, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ;



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 (удовлетворительно) выставляется студенту, если студент допустил ошибки в ответе или задании;</li> <li>- 2 (неудовлетворительно) выставляется студенту, если допущены ошибки в половине устных вопросов или в заданиях.</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 (отлично) выставляется студенту, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</li> <li>- 4 (хорошо) выставляется студенту, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</li> <li>- 3 (удовлетворительно) выставляется студенту, если студент допустил ошибки в ответе или задании;</li> <li>- 2 (неудовлетворительно) выставляется студенту, если допущены ошибки в половине устных вопросов или в заданиях.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 (отлично) выставляется студенту, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</li> <li>- 4 (хорошо) выставляется студенту, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</li> <li>- 3 (удовлетворительно) выставляется студенту, если студент допустил ошибки в ответе или задании;</li> <li>- 2 (неудовлетворительно) выставляется студенту, если допущены ошибки в половине устных вопросов или в заданиях.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>

<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 (отлично) выставляется студенту, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</li> <li>- 4 (хорошо) выставляется студенту, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</li> <li>- 3 (удовлетворительно) выставляется студенту, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</li> <li>- 2 (неудовлетворительно) выставляется студенту, если допущены ошибки в половине устных вопросов или в заданиях.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 (отлично) выставляется студенту, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</li> <li>- 4 (хорошо) выставляется студенту, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</li> <li>- 3 (удовлетворительно) выставляется студенту, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</li> <li>- 2 (неудовлетворительно) выставляется студенту, если допущены ошибки в половине устных вопросов или в заданиях.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 (отлично) выставляется студенту, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</li> <li>- 4 (хорошо) выставляется студенту, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</li> <li>- 3 (удовлетворительно) выставляется студенту, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</li> <li>- 2 (неудовлетворительно) выставляется студенту, если допущены ошибки в половине устных вопросов или в заданиях.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>

<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 (отлично) выставляется студенту, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</li> <li>- 4 (хорошо) выставляется студенту, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</li> <li>- 3 (удовлетворительно) выставляется студенту, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</li> <li>- 2 (неудовлетворительно) выставляется студенту, если допущены ошибки в половине устных вопросов или в заданиях.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 (отлично) выставляется студенту, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</li> <li>- 4 (хорошо) выставляется студенту, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</li> <li>- 3 (удовлетворительно) выставляется студенту, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</li> <li>- 2 (неудовлетворительно) выставляется студенту, если допущены ошибки в половине устных вопросов или в заданиях.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 (отлично) выставляется студенту, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</li> <li>- 4 (хорошо) выставляется студенту, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</li> <li>- 3 (удовлетворительно) выставляется студенту, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</li> <li>- 2 (неудовлетворительно) выставляется студенту, если допущены ошибки в половине устных вопросов или в заданиях.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный);</p>

<p><b>ОК.11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 (отлично) выставляется студенту, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</li> <li>- 4 (хорошо) выставляется студенту, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</li> <li>- 3 (удовлетворительно) выставляется студенту, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</li> <li>- 2 (неудовлетворительно) выставляется студенту, если допущены ошибки в половине устных вопросов или в заданиях.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный).</p>
--	--	--

**Оценочные средства для всех видов контроля отражены в ФОС по профессиональному модулю.**