

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»
(АНООПО «КТЭиП ПК»)**

РАССМОТРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин Протокол № от «__» _____ 2021 г. Председатель ПЦК _____/Фамилия И.О./ (подпись) (Ф.И.О.)	УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по научно-методической работе _____/Хольшина М.А./ (подпись) (Ф.И.О.) «__» _____ 2021 г.
--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий**
(наименование дисциплины)

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(код и наименование специальности)

базовая подготовка
(среднее профессиональное образование с указанием ОПОП базовой или углубленной подготовки)

Разработчики:

1. Организация – разработчик: АНОО ПО Кызылский техникум экономики и права ПК.
2. Составил(а): Преподаватель АНОО ПО «Кызылский техникум экономики и права потребительской кооперации»: Даваа Р.С

г. Кызыл — 2021 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 и зарегистрированным в Министерстве юстиции РФ 23.07.2014 № 33234.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 19.02.10 Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям повара в рамках специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

Требование к опыту работы: не менее одного года работы в ресторанах в должностях кондитера или на предприятиях пищевой промышленности в должности изготовителя полуфабрикатов из теста.

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

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

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных

мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов ;

принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

ассортимент сложных хлебобулочных изделий , мучных кондитерских изделий, и сложных отделочных полуфабрикатов;

характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, и сложных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, и сложных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных ; отделочных полуфабрикатов;

температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 216 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 36 часов;

учебная практика - 72

производственная практика – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК4. 1.	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК4. 2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК4. 3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК4. 4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Раздел 1. Проведение товароведной оценки сырья, его качества и безопасности.	6	4	2		2		-	-	
	Раздел 2. Использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10	8	4		2		-	-	
	Раздел 3. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	28	18	8		10		-	-	
	Раздел 4. Приготовление сложные мучные кондитерские изделия и праздничных тортов	28	18	8		10		-		
	Раздел 5. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	28	18	16		10				
	Раздел 6. Организация производства кондитерского цеха	8	6	2		2				
	Учебная практика	72						72		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (итоговая (концентрированная) практика)	36								36
	Всего:	216	72	40	-	36	-	72	36	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1 ПМ. 04 Товароведная оценка сырья, его качества и безопасности.		6		
МДК 04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		108		
Тема 1.1. ПМ 04 Товароведная характеристика продуктов переработки какао-бобов, железирующих веществ	Содержание			1
	1.	Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий: шоколад, какао-порошок, требования к качеству. Влияние температурного режима хранения на качество и безопасность	2	
	2.	Товароведная характеристика желеобразных веществ.	2	
	3.	Товароведная характеристика крахмала, меда, заквасок.	2	
		Практические занятия 1. Оценка качества шоколадных изделий и желеобразных веществ 2. Работа с ГОСТами по определению качества продукции	1	
		Лабораторные работы. 1. Определение качество сахаристых изделий. 2. Определение качества желеобразных веществ	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ05 1.Ассортимент шоколадных изделий и меда. 2.Ассортимент желеобразных веществ и крахмала.		2		
Раздел 2 ПМ 04. Использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		4		
МДК 01.04 . Технология		108		

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
Тема 2.1. Оборудование для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	10	
	1. Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста.	2	2
	2. Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация лампы для карамели, оборудования для темперирования шоколада.		2
	Лабораторные занятия. 1. Освоение принципа работы и безопасной эксплуатации оборудования для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста. 2. Освоение принципа работы и безопасной эксплуатации оборудования для темперирования шоколада, лампы для карамели.	4	
	Практические занятия 1. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 04 1. Изучение характеристики параметров оборудования для темперирования шоколада лампы для карамели, 2. Изучение характеристики параметров оборудования для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста.		2	
Примерная тематика домашних заданий 1. Изучение современного оборудования разных фирм, характеристики технологических параметров.			
Раздел 3 ПМ 04. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		28	
МДК 04.01. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		108	
Тема 3.1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание	10	
	1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		2,3
	2. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.: замешивание сдобного теста на опаре, замешивание теста на различных видах муки на дрожжах и закваске, замешивание пресного теста для отделки, прослаивание теста сливочным маслом, разделка, формовка изделий, оформление изделий, расстойка, выпечка на листах и формах, охлаждение, дополнительная отделка.		2,3
	3. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству.		2,3

	4. Температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		2,3
	5. Варианты комбинирования различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.		2,3
	6. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; сдобы обыкновенной, сдобы выборгской, каравайчиков, слоек, слоеных плетенок, слоеных венков, ватрушек венгерских, венских булочек, саварена, кренделя сдобного, кренделя заварного, праздничной булки с пряностями, кисло-сладкого ржаного хлеба, куличей, караваев.		
	7. Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	8. Подходящие отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.		
	9. Варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		2,3
	10. Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
	11. Основные предпочтения и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у разных народов мира		
	12. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления хлебобулочных изделий и хлеба		
	Лабораторные работы 1. Приготовление сдобных булочек, слоек, кренделей. Органолептическая оценка качества. 2. Приготовление праздничного хлеба и караваев. Органолептическая оценка качества.	6	
	Практические занятия 1. Расчет массы сырья для приготовления сдобных булочек, слоек, кренделей и караваев.. 2. Составление технологических схем. 3. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления. 4. Составление технико-технологических карт на авторскую выпечку.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 04			
Примерная тематика домашних заданий			
	1. Изучение ассортимента изделий из сдобного теста национальных кухонь народов мира. 2. Изучение ассортимента, технологии приготовления праздничного хлеба национальных кухонь народов мира 3. Изучение ассортимента изделий из пресного теста. 4. Разработка рецептов авторских изделий и составление технико-технологических карт.	10	
Раздел 4. ПМ 04. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов МДК 04.01. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и	Содержание	10	
	1. Ассортимент праздничных тортов.		1,2
	2. Методы приготовления и оформления праздничных тортов; разрезание, намазывание и склеивание пластов; отсаживание из кондитерского мешка и корнетика украшений, совмещение украшений, отделка контурно-рельефная, отделка верха, боковых поверхностей и краев торта; охлаждение, упаковка.		1,2
	3. Варианты комбинирования различных способов приготовления тортов.		2,3
	4. Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов тортов.		2,3

праздничного хлеба. Тема 4.1. Приготовление сложные мучные кондитерские изделия и праздничных тортов	5.	Варианты сочетания выпеченных полуфабрикатов с отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных праздничных тортов.		2,3
	6.	Варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами.		2,3
	7.	Технология приготовления и оформления праздничных тортов, торта тематического («Свадебный», «День рождения», «К юбилею», «Детский», «Хлеб-соль») торта фигурного, торта многоярусного, литерного торта, торта необычной формы («Шоколадная корзина с фруктами», марципановый торт, «Туесок с грибами») и другие.		2,3
	8	Требования безопасности хранения приготовленных праздничных тортов, предназначенных для последующего использования.		
	9.	Актуальные направления в приготовлении и оформлении праздничных тортов.		
	10.	Способы упаковки и транспортировки праздничных тортов.		
	Лабораторные работы			6
	1.	Приготовление тематического торта.		
	2	Приготовление торта необычной формы, марципанового торта.		
	3	Приготовление литерного торта.		
	Практические занятия			2
	1.	Расчет массы сырья для выпеченных полуфабрикатов.		
	2.	Расчет массы сырья отделочных полуфабрикатов при приготовлении праздничных тортов		
	Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ01			10
1.Изучение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 2.Изучение основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 3. Изучение органолептических способов определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.				
Примерная тематика домашних заданий				
1. Разработать ассортимент отделочных полуфабрикатов для прослаивания основ в зависимости от их вида . 2. Проанализировать технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для снижения трудоемкости и минимизации отходов. 3. Составить варианты подбора различных способов приготовления тортов. 4. Составить технологическую схему для приготовления заданного полуфабриката. 5. Составить варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами. 6. Подобрать оформления для тематических праздничных тортов.. 7. Разработать рецептуры отделочных полуфабрикатов (не менее трех наименований) для оформления тематических праздничных тортов 8. Разработать различные технологии приготовления и оформления праздничных тортов с учетом качества и требований безопасности готовой продукции.. 9. Разработать технологический процесс приготовления заданного полуфабриката для тортов. 10. Разработать украшения к праздничному тарту с учетом его тематики и объема. 11. Составить технологические схемы приготовления полуфабрикатов для тортов из заданного вида рыбы для сложных блюд.				

<p>Раздел 5. ПМ 04 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>МДК 04.01. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Содержание</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="539 316 607 357">1</td> <td data-bbox="607 316 1711 357">Ассортимент сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 357 607 453">2</td> <td data-bbox="607 357 1711 453">Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: смешивание, взбивание, выпекание, нарезка, заливка форм шоколадом, выкладывание начинки, охлаждение, извлечение из форм, порционирование, глазирование, упаковка конфет.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 453 607 580">3</td> <td data-bbox="607 453 1711 580">Методы приготовления сложных видов печенья: взбивание, смешивание, измельчение оехов, подогревание ореховой массы, замешивание, заваривание, процеживание, замораживание, размораживание теста, отсаживание теста из кондитерского мешка, раскатывание, выливание теста в формы; формование изделий руками, выпечка, жарка во фритюре, охлаждение.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 580 607 644">44</td> <td data-bbox="607 580 1711 644">Варианты комбинаций различных способов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 644 607 708">55</td> <td data-bbox="607 644 1711 708">Варианты сочетания основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 708 607 772">6</td> <td data-bbox="607 708 1711 772">Оформлять на тарелке мелкоштучные кондитерские изделия и птифуры для подачи в виде десерта</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 772 607 836">88</td> <td data-bbox="607 772 1711 836">Украшать мелкоштучные кондитерские изделия и птифуры для подачи в виде «комплимента» и на подносе для фуршета.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 836 607 900">88</td> <td data-bbox="607 836 1711 900">Дополнительно отделявать сложные виды печенья и мелкоштучные кондитерские изделия.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 900 607 1420">99</td> <td data-bbox="607 900 1711 1420"> <p>Смешивать и взбивать ингредиенты для приготовления крема «ганаш», отсаживать из кондитерского мешка различные виды теста и крема для мелкоштучных кондитерских изделий и миниатюрных пирожных(птифур)</p> <p>Лабораторные работы.</p> <p>1. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий .</p> <p>2. Приготовление сложного вида печенья</p> <p>Практические занятия.</p> <p>1. Расчет физико-химических показателей (сухих веществ, жира , сахара и др) мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Расчет физико-химических показателей (сухих веществ, жира , сахара и др) сложного вида печенья.</p> <p>3. Расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>4. Расчет пищевой и энергетической ценности сложного вида печенья.</p> <p>5. Составление технико-технологических карт на авторские мелкоштучных кондитерских</p> </td> </tr> </table>	1	Ассортимент сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий	2	Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: смешивание, взбивание, выпекание, нарезка, заливка форм шоколадом, выкладывание начинки, охлаждение, извлечение из форм, порционирование, глазирование, упаковка конфет.	3	Методы приготовления сложных видов печенья: взбивание, смешивание, измельчение оехов, подогревание ореховой массы, замешивание, заваривание, процеживание, замораживание, размораживание теста, отсаживание теста из кондитерского мешка, раскатывание, выливание теста в формы; формование изделий руками, выпечка, жарка во фритюре, охлаждение.	44	Варианты комбинаций различных способов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.	55	Варианты сочетания основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.	6	Оформлять на тарелке мелкоштучные кондитерские изделия и птифуры для подачи в виде десерта	88	Украшать мелкоштучные кондитерские изделия и птифуры для подачи в виде «комплимента» и на подносе для фуршета.	88	Дополнительно отделявать сложные виды печенья и мелкоштучные кондитерские изделия.	99	<p>Смешивать и взбивать ингредиенты для приготовления крема «ганаш», отсаживать из кондитерского мешка различные виды теста и крема для мелкоштучных кондитерских изделий и миниатюрных пирожных(птифур)</p> <p>Лабораторные работы.</p> <p>1. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий .</p> <p>2. Приготовление сложного вида печенья</p> <p>Практические занятия.</p> <p>1. Расчет физико-химических показателей (сухих веществ, жира , сахара и др) мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Расчет физико-химических показателей (сухих веществ, жира , сахара и др) сложного вида печенья.</p> <p>3. Расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>4. Расчет пищевой и энергетической ценности сложного вида печенья.</p> <p>5. Составление технико-технологических карт на авторские мелкоштучных кондитерских</p>	<p>32</p> <p>6</p> <p>12</p> <p>4</p>	
1	Ассортимент сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий																				
2	Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: смешивание, взбивание, выпекание, нарезка, заливка форм шоколадом, выкладывание начинки, охлаждение, извлечение из форм, порционирование, глазирование, упаковка конфет.																				
3	Методы приготовления сложных видов печенья: взбивание, смешивание, измельчение оехов, подогревание ореховой массы, замешивание, заваривание, процеживание, замораживание, размораживание теста, отсаживание теста из кондитерского мешка, раскатывание, выливание теста в формы; формование изделий руками, выпечка, жарка во фритюре, охлаждение.																				
44	Варианты комбинаций различных способов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.																				
55	Варианты сочетания основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.																				
6	Оформлять на тарелке мелкоштучные кондитерские изделия и птифуры для подачи в виде десерта																				
88	Украшать мелкоштучные кондитерские изделия и птифуры для подачи в виде «комплимента» и на подносе для фуршета.																				
88	Дополнительно отделявать сложные виды печенья и мелкоштучные кондитерские изделия.																				
99	<p>Смешивать и взбивать ингредиенты для приготовления крема «ганаш», отсаживать из кондитерского мешка различные виды теста и крема для мелкоштучных кондитерских изделий и миниатюрных пирожных(птифур)</p> <p>Лабораторные работы.</p> <p>1. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий .</p> <p>2. Приготовление сложного вида печенья</p> <p>Практические занятия.</p> <p>1. Расчет физико-химических показателей (сухих веществ, жира , сахара и др) мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Расчет физико-химических показателей (сухих веществ, жира , сахара и др) сложного вида печенья.</p> <p>3. Расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>4. Расчет пищевой и энергетической ценности сложного вида печенья.</p> <p>5. Составление технико-технологических карт на авторские мелкоштучных кондитерских</p>																				

	<p>изделий. (птифуры).</p> <p>6. Составление технико-технологических карт на авторские мелкоштучных кондитерских изделий. (десерты).</p> <p>7. Составление технико-технологических карт на авторские сложного вида печенья.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Изучения ассортимента мелкоштучных изделий</p> <p>2. Изучения ассортимента печенья и птифуров</p> <p>3. Изучение правил замораживания и хранения замороженного теста, используемого для дальнейшего приготовления сложных видов печенья.</p> <p>4. Изучение основных критериев оценки качества теста и готовых сложных видов печенья.</p> <p>5. Изучение примерных норм выходов сложных видов печенья.</p>			10	
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 4 ПМ 05</p> <p>1. Разработка основных критериев оценки качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.</p> <p>2. Расчет массы сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.</p> <p>3. Составление технологических схем мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.</p> <p>4. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления.</p> <p>5. Расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий</p>				10	
<p>Примерная тематика домашних заданий.</p> <p>1. Разработать рецептуры мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья</p> <p>2. Составить технологическую схему для приготовления заданного полуфабриката</p> <p>3. Разработать технологический процесс приготовления заданного мелкоштучных кондитерских изделий или сложного вида печенья</p> <p>4. Изучение основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных</p> <p>5. Рассчитать физико-химические показатели для заданного вида мелкоштучных кондитерских изделий или сложного вида печенья</p>					
				8	
<p>Раздел 6 ПМ 04. Организация производства мучной кондитерской продукции.</p>	<p>Содержание</p>			2	
	1.	Организация рабочих мест по приготовлению мучных блюд и сложных изделий из теста.			2,3
	2.	Организация рабочих мест по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.			2,3
	3.	Организация рабочих мест по приготовлению отделочных полуфабрикатов .			2,3
	4.	Организация рабочих мест по приготовлению тортов.			2,3
5.	Организация рабочих мест по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.				

	<p>Лабораторные работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест для приготовления сложных мучных кондитерских изделий 2. Организация рабочих мест для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий 3. Организация рабочих мест для приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста. 	2	
	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места для приготовления тортов по заданию. 2. Анализ правильности организации рабочих мест для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий 3. Решение производственных ситуаций. 	2	
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 5 ПМ 04</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления сложных мучных кондитерских изделий 2. Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления мелкоштучных кондитерских изделий 3. Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста. 		2	
<p>Примерная тематика домашних заданий.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемые при приготовлении изделий из сахара. 2. Изучить виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемые при приготовлении мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста 3. Изучить виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемые при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места с учетом применения современного оборудования, инвентаря и информационных технологий. 			
<p>Учебная практика Проводится концентрированно.</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мелкоштучных кондитерских изделий органолептическим способом. 2. Обеспечивать безопасные условия хранения сырья и готовых десертов. 3. Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления мучных кондитерских изделий 4. Подбирать технологическое оборудование для приготовления мучных кондитерских изделий и безопасно его использовать. 5. Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления мучных кондитерских изделий 6. Покрывать дно и боковую поверхность форм карамелью. 7. Темперировать шоколад. 8. Приготавливать сложные мучные кондитерских изделия и праздничные торты, сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб, мелкоштучные кондитерские изделия. 8. Оформить сложные мучных кондитерских изделий 9. Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных мучных кондитерских изделий 		36	

10. Определить готовность и качество сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом.		
11. Организовывать рабочее место для приготовления сложные мучных кондитерских изделий .		
	-	
	-	
Производственная практика – (по профилю специальности) итоговая (концентрированная) по модулю ПМ 04	72	
Виды работ		
1. Определить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом.		
2. Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.		
3. Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложных мучных кондитерских изделий		
4. Подбирать технологическое оборудование для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и безопасно его использовать.		
5. Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертов.		
6. Темперировать шоколад.		
7. Приготавливать сложнымучные кондитерскиеизделия .		
8. Оформить сложные мучные кондитерские изделия .		
9. Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных мучных кондитерских изделий		
10. Определить готовность и качество сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом.		
11. Организовывать рабочее место для приготовления десертов.		
12. Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления сложных мучных кондитерских изделий		
13. Разрабатывать ассортимент сложных мучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия.		
14. Организовывать технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий		
15. Составить технико-технологические карты на новые мучных кондитерских изделий		
16. Устанавливать и контролировать безопасное приготовления, хранения и подачу мучных кондитерских изделий		
Всего	108	

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).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:**

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Кабинет технологии продукции общественного питания

Кабинет товароведения продовольственных товаров

Кабинет организации производства общественного питания

Учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета
Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;
- интерактивная доска;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю.
- наглядные пособия.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

Оборудование **Учебного кулинарного цеха** и его рабочих мест:

- производственные столы;
- ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- электрорыбоочистка;
- плиты;
- конвектоматы;
- пароварки;
- массажеры;
- инъекторы;
- фритюрницы;
- комби-гриль;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/блендеры, овощерезки и др.);

- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- производственный инвентарь и инструменты;
- наплитная и столовая посуда;
- приборы;
- сырье, продукты.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной и учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырье и продукты.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2006, 484 с.
2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2008, 272 с.
3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, 272 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2001, 480 с.
5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2002, 296 с.
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2007, 170 с.
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2005, 416 с.
8. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Учебное пособие . М.: «Феникс» ОАО «Московские учебники», 2005, 380с.

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы:
 - a. «Рестораны и гостиницы»
 - b. «Ресторатор»
 - c. «Торговое оборудование»
 - d. «Ресторанные ведомости»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по рабочей профессии «повар», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда».

Для оценки усвоения профессионального модуля в конце учебной и производственной практики предусматривается выполнение контрольного задания, которое включает теоретическую часть и выполнение комплексного практического задания. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно и оценивается руководителем практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты:

- преподаватели дисциплин: «товароведение продовольственных товаров», «оборудование предприятий общественного питания», «технология продукции общественного питания», «организация производства в предприятиях общественного питания»;
- преподаватели общепрофессиональных дисциплин: «Охрана труда», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья»;
- преподаватель дисциплины «Математика».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ04
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)
«Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1. Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. органолептическим способом</p> <p>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе в условиях производства.</p> <p>3. Правильно планирует ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>4. Правильно составляет технологические схемы.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>7. Правильно выбирает украшения для оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе в</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделия организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка выполнения схем расчетов, практического задания, решения ситуационных задач.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной работы.</p>

	<p>условиях реального производства.</p> <p>9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>10. Правильно организует рабочее место для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>11. Правильно оценивает качество сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. органолептическим способом</p>	
<p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом</p> <p>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях производства.</p> <p>3. Правильно планирует ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>4. Правильно составляет технологические схемы.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>7. Правильно выбирает украшения для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката.</p> <p>Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов</p> <p>Производственные ситуации</p>

	<p>безопасного хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>10. Правильно организует рабочее место для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>11. Правильно оценивает качество сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом.</p>	
--	--	--

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
ОП 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОП 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОП 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной	

	кулинарной продукции.	
ОП 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы. 	
ОП 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов. 	
ОП 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	
ОП 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> – самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач. 	
ОП 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> – организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. 	
ОП 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции. 	
ОП 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> – проявление интереса к профессиональной деятельности в армейских условиях. 	