

**Приложение 1.18.**  
**к ОП по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ**  
**ПЕКАРЬ**

**2023 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565; с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, одобренной Федеральным учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм (Протокол № 01 от 28.06.2021 г.) и зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г., регистрационный номер 38).

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 26.08.2023 г. № 49-Д.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	23

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида деятельности (ВД): «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

## 1.2. Цели и задачи программы:

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

**иметь практический опыт:**

–составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;

–оценки имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации;

–заказа и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий;

–замешивания и формовки теста вручную;

–замешивания и формовки теста на специальном оборудовании.

–выпечки несдобных хлебобулочных изделий;

–выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

–выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий;

–выпечки праздничных тортов, сложных видов печения;

–составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые презентации хлебобулочной продукции;

–презентации и продажи готовой хлебобулочной продукции потребителям.

**уметь:**

–применять приемы смешанной закваски;

–применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;

комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.

–замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;

–применять различные способы замесов;

–определять дефекты теста;

–оценивать качество формовки хлебобулочной продукции;

–соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе.

–технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий;

–технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий;
- технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения.
- творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;
- составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции;
- составлять портфолио на хлебобулочную продукцию;
- применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию.

**знать:**

- базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;
- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
- рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;
- способы организации питания, в том числе диетического;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;
- технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах.
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты.
- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности: «**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)**», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
ПК 7.2	Формовка хлебобулочных изделий
ПК 7.3	Выпечка хлебобулочных изделий
ПК 7.4	Презентация и продажа хлебобулочных изделий
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		Промежуточная аттестация
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ОК 1-7, 9,10	Раздел 1. Основы безопасного труда и организация рабочего места	4	4	-	-	-	-	
	Раздел 2. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	78	78	-	-	-	-	
	Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	72	54	54	8	-	-	10
	Учебная практика, часов	144				144		
<b>Промежуточная аттестация по ПМ</b>		8						8
	<b>Всего:</b>	<b>306</b>	<b>136</b>	<b>54</b>	<b>8</b>	<b>144</b>	<b>-</b>	<b>18</b>

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
МДК. 07 01. Технология приготовления продукции в соответствии с квалификационными требованиями по компетенции «Хлебопечение»		144	
Раздел 1. Основы безопасного труда и организация рабочего места		4	
Тема 1.1. Основы безопасного труда и организация рабочего места	<p><b>Содержание</b></p> <p>Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Требования безопасности перед началом работы.</p> <p>Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий.</p> <p>Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий.</p> <p>Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды.</p>	4	1, 2
Раздел 2. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба		78	
Тема 2.1. Технология производства дрожжей	<p><b>Содержание</b></p> <p>Виды дрожжей. Роль дрожжей как разрыхлителей. Активность дрожжей. Питание дрожжей. Благоприятная среда обитания. Приготовление дрожжевой суспензии. Значение активации. Дрожжевое молоко. Его получение, свойства, применение. Прессованные дрожжи. Производство, требования к качеству, условия хранения. Сухие дрожжи. Производство, требования к качеству, условия хранения. Приготовление жидких дрожжей. Определение подъемной силы дрожжей. Приготовление опары. Приготовление и применение заварок. Приготовление и применение заквасок. Оборудование дрожжевого производства.</p>	4	1, 2

<b>Тема 2.2.</b> <b>Сырье хлебопекарного производства</b>	<b>Содержание</b>	4	1, 2
	Характеристика основного и дополнительного сырья и требования к его качеству. Общие сведения по основному и дополнительному сырью, необходимого для приготовления хлебобулочных изделий. Государственные стандарты на сырье. Методы оценки качества сырья. Правила подготовки сырья к производству		
<b>Тема 2.3.</b> <b>Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</b>	<b>Содержание</b>	4	1, 2
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий, хлеба, бараночных и сухарных изделий. Классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Товароведная характеристика. Условия и сроки хранения. Общая технологическая схема производства хлебобулочных изделий.		
<b>Тема 2.4.</b> <b>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</b>	<b>Содержание</b>	8	1, 2
	Классификации теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Последовательность технологических этапов приготовления теста. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
<b>Тема 2.5.</b> <b>Оборудование для дозирования сырья и приготовления дрожжевого теста для хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание</b>	4	1, 2
	Оборудование для дозирования муки. Оборудование для дозирования жидких компонентов. Тестомесильные машины. Тестоприготовительные агрегаты. Дежеопрокидыватели		
<b>Тема 2.6.</b> <b>Приготовление начинок</b>	<b>Содержание</b>	4	1, 2
	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемые в		

<b>и фаршей для хлебобулочных изделий</b>	приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Приготовление, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.		
<b>Тема 2.7. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий без крема</b>	<b>Содержание</b> Структура и физические свойства различных видов теста для мучных кондитерских изделий. Способы приготовления разных видов теста для мучных кондитерских изделий. Технология приготовления теста для печенья. Технология приготовления теста для галет и крекеров. Технология приготовления теста для пряничных изделий. Технология приготовления теста для вафель. Технология приготовления теста для кексов.	6	1, 2
<b>Тема 2.8. Разделка теста. Формование и расстойка тестовых заготовок</b>	<b>Содержание</b> Понятие разделки теста. Основные операции разделки теста. Деление теста на куски. Округление тестовых заготовок. Три силы, воздействующие на кусок теста при округлении. Масса тестовой заготовки, убыль массы теста. Предварительная расстойка. Тестовая заготовка. Окончательная расстойка тестовых заготовок.	4	1, 2
<b>Тема 2.9. Оборудование для деления и формования теста, расстойки тестовых заготовок</b>	<b>Содержание</b> Тестоделительные машины со шнековым делителем. Соблюдение мер, повышающие точность деления теста при работе на тестодел. машинах. Округлительные машины. Три основные группы тестоокруглительных машин. Закаточные машины. Классификация расстойных шкафов. Конвейерные шкафы. Расстойная камера шкафного типа. Расстойный шкаф с вертикальным люлечным конвейером. Техника безопасности при обслуживании тестоделителя. Техника безопасности при обслуживании округлителя, ленточного конвейера. Техника безопасности при обслуживании тестозакаточной машины.	2	1, 2
<b>Тема 2.10. Разделка теста и формование формового</b>	<b>Содержание</b> Технологическая схема ленточного надрезчика. Комплексно-механизованная линия для производства круглого хлеба из пшеничной	4	1, 2

<b>и подового хлеба</b>	муки. Разделка теста для формового и подового хлеба.		
<b>Тема 2.11. Разделка теста для булочных и сдобных изделий</b>	<b>Содержание</b> Разделка теста для булочных и сдобных изделий. Отделка поверхности тестовых заготовок. Разделка теста для слоеных изделий. Разделка теста для сдобных изделий. Разделка теста для любительских изделий. Разделка теста для замороженных полуфабрикатов.	4	1, 2
<b>Тема 2.12. Качество хлеба</b>	<b>Содержание</b> Понятие качества хлеба и факторы его определяющие. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. Технологические мероприятия, повышающие качество хлеба. Дефекты хлеба, вызванные неправильной выпечкой. Мероприятия по устранению дефектов хлеба. Выход готовых изделий. Определение готовности хлеба. Особенности выпечки некоторых видов изделий. Нормы контроль выхода хлеба на предприятии. Фактический выход хлеба. Факторы, влияющие на выход готовых изделий. Средние нормы технологических потерь и затрат при выработке хлебобулочных изделий.	4	1, 2
<b>Тема 2.13. Оборудование для термической обработки тестовых заготовок</b>	<b>Содержание</b> Технологическая характеристика хлебопекарных печей. Режим выпечки хлебобулочных изделий. Типы печей. Расстойно-печные агрегаты. Классификация печей. Основные элементы печей. Эксплуатация хлебопекарных печей и правила техники безопасности. Санитарные требования к экспедиции и транспортированию хлебных изделий. Хранение и транспортирование хлеба, хлебобулочных и сухарных изделий.	4	1, 2
<b>Тема 2.14. Особенности выпечки хлебобулочных изделий различного ассортимента</b>	<b>Содержание</b> Выпечка хлебобулочных, булочных, сдобных изделий. Теплофизические основы выпечки. Образование твердой хлебной корки. Образование мякиша. Коллоидные процессы. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке. Факторы, влияющие на упек. Режимы выпечки хлебных изделий. Остывание и усушка хлеба. Процессы происходящие в период остывания и усушки. Черствение хлеба и	4	1, 2

	способы сохранения свежести		
<b>Тема 2.15.</b> <b>Особенности выпечки теста для кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b> Требования к основному сырью кондитерского производства. Требования к вспомогательному сырью кондитерского производства. Разрыхлители теста. Способы разрыхления теста. Особенности выпечки изделий.	4	1, 2
<b>Тема 2.16.</b> <b>Выработка бараночных и сухарных изделий</b>	<b>Содержание</b> Бараночные изделия. Характеристика бараночных изделий. Технологический цикл приготовления бараночных изделий. Натирка теста. Отлежка. Формование и расстойка тестовых заготовок. Ошпарка и выпечка. Сухарные изделия. Классификация и ассортимент. Характеристика сухарей сдобных. Технологическая схема приготовления сдобных сухарей Характеристика и производство сухарей армейских. Режимы сушки сухарных изделий	4	1, 2
<b>Тема 2.17.</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</b>	<b>Содержание</b> Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	1, 2
<b>Тема 2.18.</b> <b>Остывание и усушка хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание</b> Остывание и усушка хлебобулочных изделий. Понятие об усушке хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на величину усушки и методы ее снижения. Черствость хлебобулочных изделий. Сущность черствости хлеба. Факторы, влияющие на черствость. Способы сохранения свежести хлебобулочных изделий.	2	1, 2
<b>Тема 2.19.</b> <b>Укладка и упаковка готовой продукции</b>	<b>Содержание</b> Способы укладки готовых изделий. Транспортирование готовых изделий Контроль качества готовой продукции, требования к качеству и сроки хранения выпеченных изделий. Упаковывание хлебобулочных изделий. Сущность процесса упаковки. Способы	2	1, 2

	охлаждения хлебобулочных изделий перед упаковыванием. Виды упаковочных материалов. Способы упаковки хлебобулочных изделий вручную и на технологическом оборудовании Способы упаковки новых видов изделий вручную и на технологическом оборудовании. Требования к качеству и маркировке изделий. Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий. Санитарные требования к условиям хранения и транспортирования хлеба. Моющие средства. Дезинфицирующие средства. Оборудование для упаковки готовых изделий. Классификация и эксплуатация упаковочного оборудования.		
<b>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</b>		<b>62</b>	
	<b>Лабораторная работа №1</b>	6	2
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий: 1. Пирожки с различными начинками. 2. Кулебяка с мясным фаршем. 3. Растегай.		
	<b>Лабораторная работа №2</b>	6	2
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба: 1. Круассаны. 2. Хлеб пшеничный. 3. Хлеб рисовый. 4. Хлеб кукурузный.		
	<b>Лабораторная работа №3</b>	6	2
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба: 1. Пончики «Московские». 2. Коржики «Молочные». 3. Кекс «Творожный». 4. Тыквенный хлеб.		
	<b>Лабораторная работа №4</b>	6	2
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба: 1. Хлеб Фруктовый.		

2. Хлеб яичный. 3. Хлеб деревенский. 4. Хлеб пышный.		
<b>Лабораторная работа №5</b>	6	2
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба: 1. Хлеб из цельнозерновой муки. 2. Булочка «Бриош». 3. Багет «Французский». 4. Ржаной хлеб с тмином.		
<b>Лабораторная работа №6</b>	6	2
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба: 1. Лимонный хлеб с орехами. 2. Беляши. 3. Булочка домашняя. 4. Муравейник.		
<b>Лабораторная работа №7</b>	6	2
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба: 1. Булочка лимонная. 2. Крендель «Юбилейный». 3. Рогалик «Ореховый». 4. Хворост.		
<b>Лабораторная работа №8</b>	6	2
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба: 1. Булочка с маком. 2. Кекс «Столичный». 3. Печенье творожное песочное. 4. Блинчики с разными фаршами.		
<b>Лабораторная работа №9</b>	6	2
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба:		

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ватрушка с творогом.</li> <li>2. Хлеб с семенами льна.</li> <li>3. Хлеб картофельный.</li> </ol>		
<p><b>Самостоятельная работа при изучении Раздела 3:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</li> </ol> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		<b>8</b>	<b>3</b>
<b>Промежуточная аттестация по МДК</b>		<b>10</b>	
<b>Учебная практика</b>		<b>144</b>	<b>2,3</b>
<p><b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Прохождение инструктажа по ТБ и охране труда. Техника безопасности при работе в мучном цехе.</li> <li>– Ознакомление с нормативно-технической и технологической документацией предприятия – базы практики.</li> <li>– Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</li> <li>– Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основного и дополнительного сырья, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>– Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,</li> </ul>			

<p>инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для хлебопекарного производства.</li> <li>– Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>– Ознакомление с механическим и пневматическим оборудованием транспортировки основного и дополнительного сырья для хлебопекарного производства.</li> <li>– Ознакомление с оборудованием для подготовки основного и дополнительного сырья для производства хлеба.</li> <li>– Взвешивание основного и дополнительного сырья для хлебопекарного производства.</li> <li>– Организация рабочего места в тестоприготовительном отделении. Ознакомление с технологическим оборудованием тестомесильного отделения.</li> <li>– Освоение приемов по эксплуатации оборудования для приготовления теста.</li> <li>– Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия.</li> <li>– Ознакомление с производственными рецептурами.</li> <li>– Ознакомление с приемами и способами замеса теста.</li> <li>– Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки.</li> <li>– Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления теста из пшеничной муки.</li> <li>– Контроль качества муки. Борьба с основными вредителями муки.</li> <li>– Работа с дозаторами и дозировочными станциями для жидких компонентов в соответствии с правилами эксплуатации оборудования.</li> <li>– Работа на технологическом оборудовании для подготовки основного и дополнительного сырья для производства хлеба.</li> <li>– Эксплуатация оборудования для приготовления теста.</li> <li>– Эксплуатация тестоприготовительных агрегатов непрерывного действия.</li> <li>– Работа с производственными рецептурами.</li> <li>– Загрузка сырья в бункерный агрегат.</li> <li>– Замес и приготовление пшеничного теста различными способами.</li> <li>– Замес и приготовление ржаного теста различными способами.</li> <li>– Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</li> </ul>		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>– Замес дрожжевого пресного теста.</li> <li>– Замес дрожжевого сдобного теста и его разрыхление.</li> <li>– Приготовление теста на густой опаре.</li> <li>– Приготовление теста на большой густой опаре.</li> <li>– Приготовление теста на жидкой опаре.</li> <li>– Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна.</li> <li>– Приготовление теста на сухих смесях.</li> <li>– Приготовление теста безопасным способом.</li> <li>– Приготовления теста ускоренными способами.</li> <li>– Приготовление теста на густой опаре для булочных изделий</li> <li>– Приготовление миндального теста.</li> <li>– Приготовление воздушного теста.</li> <li>– Приготовление дрожжевого слоеного теста.</li> <li>– Приготовление слоеного теста.</li> <li>– Приготовление песочного теста.</li> <li>– Приготовление теста для печенья.</li> <li>– Приготовление теста для галет и крекеров.</li> <li>– Приготовление теста для пряничных изделий.</li> <li>– Приготовление теста для вафель.</li> <li>– Приготовление теста для кексов.</li> <li>– Приготовление теста для бисквитных рулетов.</li> <li>– Приготовление теста для ромовых баб.</li> <li>– Приготовление миндального теста.</li> <li>– Приготовление воздушного теста.</li> <li>– Приготовление дрожжевого слоеного теста.</li> <li>– Формирование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную.</li> <li>– Деление теста на куски заданной массы, придание им определенной формы.</li> <li>– Проведение предварительной (промежуточной) расстойки.</li> </ul>		
--	--	--

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– Предание окончательной формы тестовым заготовкам.</li> <li>– Укладка сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</li> <li>– Смазка и отделка поверхности полуфабрикатов.</li> <li>– Контроль качества окончательной расстойки полуфабрикатов.</li> <li>– Устранение дефектов тестовых заготовок различными способами.</li> <li>– Разделка и формование теста для формового хлеба.</li> <li>– Разделка и формование теста для подового хлеба.</li> <li>– Разделка теста для булочных изделий.</li> <li>– Разделка теста для слоеных изделий.</li> <li>– Разделка теста для сдобных изделий.</li> <li>– Разделка теста для любительских изделий.</li> <li>– Работа на тестоделительных машинах.</li> <li>– Работа на машинах для формования тестовых заготовок.</li> <li>– Эксплуатация оборудования для округления и формования тестовых заготовок.</li> <li>– Работа на комплексно-механизированной линии для производства круглого хлеба из пшеничной муки.</li> <li>– Настройка и регулирование режимов работы оборудования.</li> <li>– Разделка дрожжевого сдобного теста.</li> <li>– Формование изделий из сдобного теста.</li> <li>– Разделка дрожжевого пресного теста.</li> <li>– Формование изделий из пресного теста.</li> <li>– Разделка дрожжевого опарного теста, теста для сливочных крекеров.</li> <li>– Разделка дрожжевого безопарного теста,</li> <li>– Разделка теста с ускоренным периодом брожения для приготовления крекеров.</li> <li>– Разделка дрожжевого слоеного теста.</li> <li>– Разделка бездрожжевого теста.</li> <li>– Формование изделий из бездрожжевого теста.</li> <li>– Разделка пресного слоеного теста.</li> <li>– Формование изделий из слоеного теста.</li> </ul> |  |  |
|---|--|--|

<ul style="list-style-type: none"> <li>– Разделка сдобного пресного теста.</li> <li>– Разделка бездрожжевого сдобного теста.</li> <li>– Разделка пряничного теста сырцовым способом.</li> <li>– Разделка пряничного теста заварным способом.</li> <li>– Формование изделий из пряничного теста.</li> <li>– Разделка отсадного песочного теста.</li> <li>– Разделка выемного песочного теста.</li> <li>– Формование изделий из песочного теста.</li> <li>– Разделка теста для сахарного печенья.</li> <li>– Формование изделий из воздушного теста.</li> <li>– Разделка теста для затяжного печенья.</li> <li>– Формирование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную.</li> <li>– Работа с полуфабрикатами из замороженного теста.</li> <li>– Ознакомление с устройством и принципом работы тестоделительных машин, порядком укладки сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы; правилами безопасного обслуживания оборудования.</li> <li>– Ознакомление с устройством и технологической схемой ленточного нарезчика.</li> <li>– Работа на тестоделительных машинах.</li> <li>– Работа на машинах для формования тестовых заготовок.</li> <li>– Обслуживание дежеподъемников, тестоделителей, оборудования для формования тестовых заготовок.</li> <li>– Устранения мелких неполадок оборудования.</li> <li>– Ознакомление с устройством и принципом работы оборудования для расстойки тестовых заготовок, правилами безопасного обслуживания оборудования.</li> <li>– Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования для расстойки тестовых заготовок.</li> <li>– Работа на машинах для расстойки тестовых заготовок.</li> <li>– Настройка и регулирования режимов работы оборудования.</li> <li>– Обслуживание оборудования для расстойки теста и тестовых заготовок.</li> <li>– Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке.</li> <li>– Загрузка полуфабрикатов в печь.</li> </ul>		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>– Контроль парового и температурного режима пекарной камеры.</li> <li>– Выпекание хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</li> <li>– Разгрузка печи.</li> <li>– Определение выхода готовой продукции, расчёт упека и усушки.</li> <li>– Настройка режимов выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий.</li> <li>– Наладка и регулирование режима работы печи.</li> <li>– Сушка сухарных изделий.</li> <li>– Определение готовности сухарных изделий.</li> <li>– Выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей.</li> <li>– Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.</li> <li>– Выпечка кексов, пряников, вафель, печенья.</li> <li>– Ознакомление с работой остывочного цеха.</li> <li>– Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям.</li> <li>– Отбраковка готовых изделий.</li> <li>– Укладка готовой продукции.</li> <li>– Транспортирование готовых изделий.</li> <li>– Упаковка готовой продукции на технологическом оборудовании.</li> <li>– Выполнение операций по наладке и регулированию режимов работы упаковочного оборудования. Устранение мелких неполадок упаковочного оборудования.</li> <li>– Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>– Самооценка качества выполнения задания, безопасности оказываемой услуги питания.</li> </ul>		
<b>Промежуточная аттестация по ПМ</b>	<b>8</b>	
<b>Всего</b>	<b>306</b>	

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

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

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- наборы плакатов;
- рабочие места обучающихся;
- электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области);
- комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя.

Лаборатория технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного производства.

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

#### **4.2.1. Основные печатные издания**

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства / Ауэрман Л.Я.; Издательство: Восход, 2016 .- 416 с.

2. 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 учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.

3. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

4. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

5. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

6. Качмазов, Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для СПО / Г.С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.

7. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

8. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.

9. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

10. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т.В. Рензьева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.

11. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2019. – 304 с.

12. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. - Москва.: ИРПО. «Академия», 2014.

13. Хромеенков В.Н Оборудование хлебопекарного производства. - Москва. ИРПО. «Академия», 2015.

#### **4.2.2. Основные электронные издания**

1. Бочкарева, Н.А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н.А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/97306>

2. Качмазов, Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для СПО / Г.С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **4.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.  
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.  
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.  
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

12. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1 -7.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполняет работу по размножению выращиванию дрожжей.</li> <li>– Активирует прессованные дрожжи.</li> <li>– Проводит органолептическую оценку качества дрожжей.</li> <li>– Использует методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы.</li> <li>– Поддерживает и возобновляет закваски и чистые культуры, выполняет микробиологический контроль за питательными средами и полуфабрикатами.</li> <li>– Выполняет работу по производству дрожжей.</li> <li>– Использует методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей.</li> <li>– Соблюдает требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами</li> <li>– Выполняет правила организации работы в дрожжевом цехе.</li> <li>– Производит техническое обслуживание оборудование дрожжевого цеха.</li> <li>– Выполняет требования безопасности труда личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами.</li> <li>– Подготовка сырья к пуску в производство;</li> <li>– Обоснование выбора метода подготовки и дозировки сырья;</li> <li>– Демонстрация определения годности органолептическим способом;</li> <li>– Обоснование выбора метода регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</li> <li>– Изложение правил тб при эксплуатации дозаторов сырья;</li> <li>– Обоснование выбора сырья</li> <li>– Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления теста из традиционных видов овощей и грибов;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для лабораторных занятий; - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экзамен; - дифференцированный зачет; - квалификационный</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Демонстрация навыков приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</li> <li>– Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</li> <li>– Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании</li> <li>– Обоснование выбора метода определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;</li> <li>– Демонстрация навыков определения готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении</li> <li>– Изложение правил ТБ работы на тестоприготовительном оборудовании;</li> <li>– Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании</li> <li>– Разделяет различные виды теста вручную.</li> <li>– Работает на тестоделительных машинах.</li> <li>– Делят тесто на куски заданной массы, придает им определенную форму.</li> <li>– Знает ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий.</li> <li>– Контролирует массу тестовых заготовок выпускаемого ассортимента.</li> <li>– Формует полуфабрикаты для различных хлебобулочных изделий вручную.</li> <li>– Работает на машинах для формования тестовых заготовок.</li> <li>– Проводит предварительную расстойку.</li> <li>– Придает окончательную форму тестовым заготовкам.</li> <li>– Контролирует качество окончательной расстойки полуфабрикатов.</li> <li>– Устраняет дефекты различными способами.</li> <li>– Контролирует режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности.</li> <li>– Применяет различные приемы отделки поверхности полуфабрикатов.</li> <li>– Знает особенности разделки теста для замороженных полуфабрикатов.</li> <li>– Укладывает сформованные полуфабрикаты на листы, платки, формы.</li> <li>– Выполняет порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы.</li> </ul>	<p>экзамен;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Устраняет различными способами причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы.</li> <li>– Настраивает и регулирует режимы работы оборудования для разделки и формования теста.</li> <li>– Устраняет мелкие неполадки оборудования.</li> <li>– Обслуживает дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок. Выполняет правила безопасности при обслуживании оборудования.</li> <li>– Знает устройства и принцип работы оборудования для окончательной расстойки</li> <li>– Выпекает хлеб и хлебобулочные изделия.</li> <li>– Определяет готовность полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания. Загружает полуфабрикаты в печь. Определяет готовность изделий при выпечке. Разгружает печь. Оценивает качество выпеченных изделий по органолептическим показателям. Применяет различные методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке. Знает ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Применяет различные приемы посадки полуфабрикатов в печь. Знает методы определения готовности изделий при выпечке.</li> <li>– Контролирует паровой и температурный режим пекарной камеры. Определяет выход готовой продукции, рассчитывает упек и усушку. Знает методы расчета упека и усушки хлебных изделий.</li> <li>– Знает методы расчета готовой продукции.</li> <li>– Готовит отделочную крошку, помаду. Производит отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.</li> <li>– Знает нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия.</li> <li>– Выпекает сушки, сухарные изделия. Выпекает сухарные плиты и производит сушку нарезанных ломтей сухарей. Выполняет условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей</li> <li>– Регулирует режимы работы печи. Выполняет правила техники безопасности при выборке готовой продукции.</li> </ul>	
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– Адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– Оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– Адекватность определения потребности в информации;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Эффективность поиска;</li> <li>– Адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– Разработка детального плана действий;</li> <li>– Правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– Точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	
ОК. 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– Адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– Точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– Адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
ОК.03	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– Точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– Оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК. 05.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– Толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– Эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
ОК. 09.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 10.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– Адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"><li>– Точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li><li>– Правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li></ul>	
--	---	--