

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 1/24

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
 ГАПОУ ЧАО
 «ЧМК»:

О.Н. Гришин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
 ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
 ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
 ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
 СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
 РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
 ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Анадырь 2022 г.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 2/24

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»).

Разработчик:

Хертек Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Регистрационный № ПиКД (9) 2310-22 от 07.12.2021 г.

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 04 от «14» декабря 2021 г.

Утверждена Приказом № 01-10/28 от 01.02.2022 г. «Об утверждении образовательных программ»

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 3/24

СОДЕРЖАНИЕ

	страница
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 4/24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе в части освоения **основного вида деятельности (ВД)**: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 5/24

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

Рабочая программа профессионального модуля **может быть использована** в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации по должностям служащих 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

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

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

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.;

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 6/24

уметь:

- адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские,

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 7/24

брендовые, региональные;

- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **384** часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 222 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 222 часа,
- самостоятельной работы обучающегося – 0 часов;
- учебная практика – 72 часа;
- производственной практики – 72 часа;
- квалификационный экзамен – 18 часов.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 8/24

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 9/24

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код 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 (распределенная по разделам практики)
			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
ПК 5.1 – ПК 5.6	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	130	94	52	-	-	-	36	-
ПК 5.1 – ПК 5.6	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	164	128	78	-	-	-	36	-
ПК 5.1 – ПК 5.6	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
	Промежуточная аттестация	18							-
Всего:		384	222	130	-	-	-	72	72

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 10/24

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			2
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1. Организация и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. Технологическая схема приготовления хлеба. 2. Сырье, используемое для хлебопекарного производства. 3. Средства и материалы, применяемые в хлебопекарном производстве. 4. Применение, хранение и подготовка сырья к пуску в производство. 5. Технология приготовления теста. 6. Технология разделки теста. 7. Технология выпечки хлеба. 8. Правила хранения и транспортирования хлеба. 9. Расчет выхода хлеба. 10. Понятие качество хлеба и факторы его определяющие. Дефекты и болезни хлеба. 11. Ассортимент хлебных изделий. 12. Технохимический контроль хлебопекарного производства. <p>Лабораторные работы</p> <p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отработать технологию приготовления опарного дрожжевого теста. Приготовление булочки домашней. 2. Отработать прием формовки булочек домашних, температурный режим выпечки. 3. Отработать умение определять органолептическую оценку булочки домашней в соответствии с 	24	
		34	

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 11/24

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		требованиями к качеству.		
	4.	Отработать технологию приготовления опарного дрожжевого теста. Приготовление сдобы выборгской.		
	5.	Отработать приемы формовки изделий, температурный режим сдобы выборгской.		
	6.	Отработать органолептическую оценку готовых изделий в соответствии с требованиями к качеству.		
	7.	Отработать технологию приготовления опарного дрожжевого теста. Приготовление кренделя сдобного «Юбилейный».		
	8.	Отработать приемы формовки кренделя, температурный режим выпечки.		
	9.	Отработать умение давать органолептическую оценку готовому изделию в соответствии с требованиями к качеству.		
	10.	Отработать технологию приготовления безопарного теста. Приготовление пиццы по-итальянски.		
	11.	Отработать способ формовки и температурный режим выпекания пиццы.		
	12.	Определение качества готовой пиццы в соответствии с требованиями органолептическим способом.		
	13.	Отработать технологию приготовления пшеничного формового хлеба.		
	14.	Отработать технологию приготовления ржаного формового хлеба		
	15.	Отработать формовку хлеба и температурный режим хлеба.		
	16.	Отработать виды дефектов хлеба.		
	17.	Отработать определение качества хлеба.		
Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Содержание		26	2
	1.	Введение. Подготовка кондитерского сырья к производству.		
	2.	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.		
	3.	Замес теста и способы его разрыхления.		
	4.	Дрожжевое тесто и изделия из него: процессы, происходящие при замесе и выпечке теста.		
	5.	Дрожжевое тесто и изделия из него: приготовление безопарного и опарного теста.		
	6.	Разделка и выпечка изделий. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.		
	7.	Технология жарки изделий в жире. Приготовление дрожжевое слоеное тесто.		
	8.	Технология приготовления теста для блинов и оладий. Требования к качеству изделий из теста.		
	9.	Бездрожжевое тесто и изделия из него: технология приготовления теста для блинчиков, вареников, лапши домашней, сдобного пресного теста.		
	10.	Бездрожжевое тесто и изделия из него: технология приготовления вафельного, пряничного теста.		
	11.	Бездрожжевое тесто и изделия из него: технология приготовления песочного, бисквитного теста.		
	12.	Бездрожжевое тесто и изделия из него: технология приготовления заварного, слоеного теста.		
	13.	Бездрожжевое тесто и изделия из него: технология приготовления воздушного, воздушно-орехового, миндального теста.		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 12/24

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Лабораторные работы	36	
	Практические занятия		
	1. Освоить технологию приготовления торта «Бисквитно-кремовый».		
	2. Освоить приготовление и оформление бисквитного теста (полуфабриката).		
	3. Освоить умение органолептически оценивать качество изделий из бисквитного теста в соответствии с требованиями.		
	4. Освоить технологию приготовления торта «Ленинградский».		
	5. Освоить приготовление и оформление песочного теста (полуфабриката).		
	6. Освоить умение органолептически оценивать качество изделий из песочного теста в соответствии с требованиями.		
	7. Освоить технологию приготовления торта «Слоеный с кремом».		
	8. Освоить приготовление и оформление слоеного теста (полуфабриката).		
	9. Освоить умение органолептически оценивать качество изделия из слоеного теста в соответствии с требованиями.		
	10. Освоить технологию приготовления торта «Миндально-фруктовый».		
	11. Освоить приготовление и оформление миндального теста (полуфабриката).		
	12. Освоить умение органолептически оценивать качество изделия из миндального теста в соответствии с требованиями.		
	13. Освоить технологию приготовления воздушно-орехового торта «Полет».		
	14. Освоить приготовление и оформление воздушно-орехового теста (полуфабрикат).		
	15. Освоить умение органолептически оценивать качество изделия из воздушно-орехового теста в соответствии с требованиями.		
	16. Освоить технологию приготовления воздушно торта «Паутинка».		
	17. Освоить приготовление и оформление воздушного теста (полуфабрикат).		
	18. Освоить умение органолептически оценивать качество изделия из воздушного теста в соответствии с требованиями.		
Тема 1.3. Организация и технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание	16	2
	1. Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных.		
	2. Изучение технологии приготовления песочных пирожных.		
	3. Технология приготовления слоеных пирожных.		
	4. Технологический процесс заварных пирожных.		
	5. Изучение технологии приготовления воздушных пирожных.		
	6. Технология приготовления миндальных пирожных.		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 13/24

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	7.	Технологический процесс приготовления крошковых и десертных пирожных.		
	8.	Требования к качеству мелкоштучных кондитерских изделий		
	Лабораторные работы		20	
	Практические занятия			
	1.	Освоить технологию приготовления бисквитного полуфабриката (основного, холодным способом).		
	2.	Освоить приготовление и оформление бисквитного полуфабриката.		
	3.	Освоить умение органолептически оценивать качество изделий из бисквитного теста.		
	4.	Освоить технологию приготовления слоеного теста.		
	5.	Отработать основные операции приготовления слоеного теста, приемы разделки и режим выпечки.		
	6.	Отработать приемы масляного крема для изделия из слоеного теста.		
	7.	Отработать технологию приготовления, основные процессы разделки, пирожных массового спроса.		
	8.	Отработать режим выпечки и основные приемы отделки пирожных массового спроса.		
9.	Отработать технологию приготовления отделочных полуфабрикатов			
10.	Отработать технологию отделки пирожных массового спроса.			
Тема 1.4. Организация и технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, и их использование в оформлении	Содержание		16	2
	1.	Технология приготовления украшений из крема.		
	2.	Технология приготовления украшений из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов.		
	3.	Технология приготовления украшений из помады, глазури, кандира.		
	4.	Технология приготовления украшений из сахарных мастик и марципана.		
	5.	Технология приготовления посыпок и способы украшений шоколадом.		
	6.	Технология приготовления карамели.		
	7.	Национальные кондитерские изделия.		
	8.	Стандартизация и контроль качества продукции.		
	Лабораторные работы		20	
	Практические занятия			
	1.	Отработать технологию приготовления отделочного полуфабриката крем сливочный (основной).		
	2.	Отработать технологию приготовления отделочного полуфабриката кремов «Шарлотт» и «Глясе».		
	3.	Отработать температурный режим и время взбивания крема.		
	4.	Отработать технологию приготовления сиропов для промочки.		
	5.	Отработать технологию приготовления помадки.		
	6.	Отработать температурный режим и время взбивания крема.		
	7.	Отработать технологию приготовления сахарной массы (мастика).		
	8.	Отработать технологию приготовления белковой рисовальной массы.		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 14/24

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	9.	Отработать технологию приготовления пралине.		
	10.	Отработать температурный режим и время взбивания, приготовления крема.		
Самостоятельная работа при изучении Раздела 1.			96	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
1. Выполнить практическое задание: подготовка кондитерского сырья для производства «Мука и крахмал».			2	
2. Выполнить практическое задание: подготовка кондитерского сырья для производства «Сахар, мед, патока».			2	
3. Выполнить практическое задание: подготовка кондитерского сырья для производства «Яйца и яичные продукты».			2	
4. Выполнить практическое задание: подготовка кондитерского сырья для производства «Молоко и молочные продукты».			2	
5. Выполнить практическое задание: подготовка кондитерского сырья для производства «Масло, маргарин и жиры для жаренья».			2	
6. Выполнить практическое задание: подготовка кондитерского сырья для производства «Овощи, фрукты и крупы».			2	
7. Выполнить практическое задание: подготовка кондитерского сырья для производства «Мясные и рыбные продукты».			2	
8. Выполнить практическое задание: подготовка кондитерского сырья для производства «Разрыхлители теста».			2	
9. Выполнить практическое задание: подготовка кондитерского сырья для производства «Вкусовые и ароматические вещества».			2	
10. Выполнить практическое задание: подготовка кондитерского сырья для производства «Красители».			2	
11. Выполнить практическое задание: подготовка кондитерского сырья для производства «Пищевые добавки».			2	
12. Выполнить практическое задание: полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий «Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов».			2	
13. Выполнить практическое задание: полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий «Фарши и начинки».			2	
14. Выполнить практическое задание: полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий «Варенье, повидло и джем».			2	
15. Выполнить практическое задание: полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий «Цедра и цукаты».			2	
16. Выполнить практическое задание: полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий «Сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка и желе».			2	
17. Выполнить практическое задание: полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий «Кремы».			4	
18. Выполнить практическое задание: замес теста и способы его разрыхления «Классификация теста».			4	
19. Выполнить практическое задание: замес теста и способы его разрыхления «Сущность процессов, происходящих при замесе теста».			2	
20. Выполнить практическое задание: замес теста и способы его разрыхления «Способы разрыхления теста».			2	
21. Выполнить практическое задание: дрожжевое тесто и изделия из него «Процессы, происходящие при замесе и выпечке дрожжевого теста».			2	
22. Выполнить практическое задание: дрожжевое тесто и изделия из него «Дрожжевое безопарное тесто».			2	
23. Выполнить практическое задание: дрожжевое тесто и изделия из него «Дрожжевое опарное тесто».			2	
24. Выполнить практическое задание: дрожжевое тесто и изделия из него «Разделка и выпечка теста».			2	
25. Выполнить практическое задание: дрожжевое тесто и изделия из него «Изделия из дрожжевого теста».			2	
26. Выполнить практическое задание: дрожжевое тесто и изделия из него «Жаренье изделий в жире».			4	
27. Выполнить практическое задание: дрожжевое тесто и изделия из него «Дрожжевое слоеное тесто».			2	
28. Выполнить практическое задание: бездрожжевое тесто и изделия из него «Бисквит».			2	
29. Составить технологическую карту для любого мучного кондитерского изделия, из бисквитного теста применяя формулы.			3	

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 15/24

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
30. Выполнить практическое задание: бездрожжевое тесто и изделия из него «Заварное тесто (полуфабрикат)».		2	
31. Составить технологическую карту для любого мучного кондитерского изделия, из заварного теста применяя формулы.		3	
32. Выполнить практическое задание: бездрожжевое тесто и изделия из него «Слоеное тесто».		2	
33. Составить технологическую карту для любого мучного кондитерского изделия, из слоеного теста применяя формулы.		3	
34. Выполнить практическое задание: бездрожжевое тесто и изделия из него «Воздушное тесто».		2	
35. Составить технологическую карту для любого мучного кондитерского изделия, из воздушного теста применяя формулы.		3	
36. Выполнить практическое задание: бездрожжевое тесто и изделия из него «Воздушно-ореховое тесто».		2	
37. Составить технологическую карту для любого мучного кондитерского изделия, из воздушно-орехового теста применяя формулы.		3	
38. Выполнить практическое задание: бездрожжевое тесто и изделия из него «Миндальное тесто».		2	
39. Составить технологическую карту для любого мучного кондитерского изделия, из миндального теста применяя формулы.		3	
40. Выполнить презентацию на тему «Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста»		6	
Учебная практика Виды работ: 1. Отработать технологию приготовления сдобных хлебобулочных изделий. 2. Отработать технологию приготовления праздничного хлеба. 3. Отработать технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий. 4. Отработать технологию приготовления сложных праздничных тортов. 5. Отработать технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. 6. Отработать технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. 7. Отработать умение проводить контроль качества и безопасность готовой продукции. 8. Отработать технологию приготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. 9. Отработать способы оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. 10. Отработать режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий/ 11. Отработать умение подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. 12. Отработать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.		72	
Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю Виды работ: 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий. 2. Организовывать и проводить приготовление праздничного хлеба. 3. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий. 4. Организовывать и проводить приготовление сложных праздничных тортов.		72	

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 16/24

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
5. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. 6. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. 7. Проводить контроль качества и безопасность готовой продукции. 8. Изготавливать различные сложные отделочные полуфабрикаты с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. 9. Оформлять кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами. 10. Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий/ 11. Выбирать методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. 12. Подбирать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.			
Всего:		384	

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022 Лист 17/24
--------------------	--------------------------	-------------------------------------

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- мультимедийное оборудование (экран, проектор, компьютер);
- лицензионное программное обеспечение профессионального назначения;
- нормативно-правовые акты.

Технические средства обучения:

- компьютер,
- мультимедийный проектор,
- экран.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на предприятиях общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студентов СПО. - Москва : Академия, 2020. - 240 с.

2. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов СПО. - Москва : Академия, 2019. - 336 с.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 18/24

Дополнительные источники:

3. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов СПО. - Москва : Академия, 2018. - 384

4. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э.Харченко, Л.Г.Чеснокова. — М.: Издательский центр «Академия», 2004. — 288 с.

5. Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для СПО. — М.: Юрайт, 2018. — 178 с. —URL: <https://urait.ru/bcode/452592>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы данного модуля должно проходить после изучения дисциплины ОУД.01 Русский язык и литература, ОУД.02 Иностранный язык, ОУД.03 История, ОУД.04 Физическая культура, ОУД.05 Основы безопасности жизнедеятельности, ОУД.06 Химия, ОУД.07 Обществознание (включая экономику и право), ОУД.08 Биология, ОУД.09 География, ОУД.10 Экология, ОПД.01 Математика, ОПД.02 Информатика, ОПД.03 Физика, ЕН.03 Химия;

общефессиональных дисциплин: ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02 Физиология питания, ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.05 Метрология и стандартизация, ОП.08 Охрана труда, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности, ОП.10 Основы исследовательской деятельности;

профессионального модуля: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

При проведении аудиторных занятий необходимо использовать пособия и материалы (учебно-методические комплексы, включающие перечень контрольно-измерительных материалов), презентационное оборудование, нормативно-правовую документацию, регулирующую деятельность методиста.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 19/24

При работе над выполнением индивидуальных заданий и решении ситуационных задач обучающимся оказываются консультации.

Производственная практика проходит на базе предприятий, с которыми заключен договор, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: наличие высшего образования, соответствующего профилю ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации кадров, осуществляющих руководство практикой:

Методический руководитель: наличие высшего образования, соответствующего профилю ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Общий и непосредственный руководитель: высшее образование, соответствующее профилю ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, опыт работы в сфере социально-педагогической деятельности не менее 5 лет.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - использовать различные технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - оценивать качество и безопасность готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба различными методами. 	<ul style="list-style-type: none"> - экзамен; - тестирование; - комплексная оценка решения ситуационных задач; - анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия собственной деятельности); - оценка выполнения самостоятельной работы.
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - использовать различные технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка решения профессиональных. - комплексная оценка выполнения практических заданий, СРС; - оценка решения ситуационных задач; - анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности); - оценка выполнения видов работ в процессе прохождения учебной и производственной практик

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 21/24

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - оценивать качество и безопасность готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов различными методами. 	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - использовать различные технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении мелкоштучных кондитерских изделий; - оценивать качество и безопасность готовой мелкоштучных кондитерских изделий различными методами. 	<ul style="list-style-type: none"> - экзамен; - оценка решения ситуационных задач - анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности); - оценка выполнения самостоятельной работы; - оценка выполнения видов работ в процессе прохождения учебной и производственной практик
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для 	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	<p>приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении; - оценивать качество и безопасность готовой сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении различными методами. 	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> – наличие положительных отзывов с мест производственной практики; – активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка непосредственного руководителя при прохождении производственной практики; - оценка портфолио работ и документов; - оценка эссе; - оценка качества участия в конкурсах

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 23/24

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - правильный выбор способов решения профессиональных задач; - рациональная организация собственной деятельности во время выполнения самостоятельной и практической работы, при работе над решением ситуационных задач, прохождение производственной практики 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - проводить диагностику ситуации; - определять адекватные варианты решения возникающих проблем; - выявлять возможные риски; - обосновывать принятие решения 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - оценка реферирования, аннотирования, работы над курсовым проектом; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - анализ и оценка продуктов деятельности; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с коллегами, педагогами, руководителями практики и социальными партнерами в ходе обучения; - проявление умения работать в коллективе и команде 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики; - отзывы работодателя и потребителей образовательных услуг
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованный выбор цели организации образовательной работы с обучающимися; - проявление умения мотивировать деятельность обучающихся в соответствии с поставленной целью; - владение способами организации деятельности детского коллектива; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - анализ продуктов планирования и оценки; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 24/24

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - владение способами контроля деятельности учащихся; - проявление чувства ответственности за качество образовательного процесса; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий 	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - владение навыками определения задач профессионального и личностного развития; - проявление умения организовывать свою деятельность в соответствии с задачами самообразования; - владение приемами самообразования, - добровольное участие в семинарах, курсах повышения квалификации; - осознанное планирование этапов повышения квалификации; - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - анализ продуктов планирования; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ качества выполнения практических заданий, самостоятельных работ; - оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики

Разработчик:

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Е.А. Скороходова
(инициалы, фамилия)