

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Варнавинский технологический техникум»



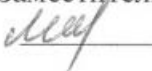
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских
изделий.

специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания

2017г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рассмотрена предметно-цикловой
комиссией
протокол № 1
от 30.08 2017г.

Заместитель директора по УВР
 /Мальшева В.Ю./

Разработчик: преподаватель специальных дисциплин
Забавина О.В.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10.Технология продукции общественного питания** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии приготовления общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыта работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, используя различные технологии, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;
организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
применять коммуникативные умения;
выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –548 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 404 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 272 часа;

из них лабораторных и практических работ -108 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 132 часа;

учебной и производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04 (ПМ)

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 04

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1.	Раздел 1. Организация процесса производства и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.	230	160	74	34	36	
ПК 4.2.	Раздел 2 Контроль качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	82	36	20	34	12	
П.К. 4.3.	Раздел 3 Организация процесса производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	80	32	-	30	18	
П.К. 4.4.	Раздел 4. Технологическое оборудование используемое для производства сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.	84	44	14	34	6	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72					72
	Всего:	548	272	108	132	72	72

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

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов (МДК) ПМ, тем, учебная и производственная практика	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
МДК. 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Раздел 1. Организация процесса производства и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.		230	
Тема 1.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий.	Содержание	22	2
	1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .	2	
	2. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий.	2	
	3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	4. Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	5. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .	2	
	6. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий.	2	
	7. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	8. Отделочные полуфабрикаты и украшение для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.	2	

	9.	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .	2	
	10.	Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	11.	Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий .	2	
	Практические работы.		4	
	1.	Составление технологических карт и рецептур.	2	
	2.	Работа с нормативными документами.	2	
	Лабораторные работы.		14	
	1.	Приготовление дрожжевого опарного теста.	2	
	2.	Приготовление пшеничного теста.	2	
	3.	Приготовление безопарного теста.	2	
	4.	Приготовление праздничного хлеба.	2	
	5.	Приготовлении кулебяк и расстегаев..	2	
	6.	Виды теста и способы формовки хлебобулочных изделий.	2	
	7.	Определение режимов выпечки реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий.	2	
Тема 1.2. . Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий.	Содержание		22	2
	1.	Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	2.	Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	3.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	4.	Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	5.	Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий .	2	
	6.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	7.	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	8.	Методы приготовления праздничных тортов.	2	
	9.	Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	10.	Требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий.	2	

	11.	Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	Практические работы.		4	
	1	Составление технологических карт и рецептов.	2	
	2	Работа с нормативными документами.	2	
	Лабораторные работы.		16	
	1	Организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	2	Приготовление бисквитного теста.	2	
	3	Приготовление бисквитного торта «Свадебный»	2	
	4	Приготовление торта «Бисквитно-кремовый»	2	
	5	Приготовление песочного теста и торта «Песочно-кремовый»	2	
	6	Приготовление слоеного теста и торта «Спортивный»	2	
	7	Приготовление воздушного полуфабриката и торта «Паутинка»	2	
	8	Приготовление миндального полуфабриката и торта «Миндально-фруктовый»	2	
Тема 1.3. Организация и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Содержание		22	2
	1	Ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
	2	Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
	3	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
	4	Методы приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
	5	Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мелкоштучных кондитерских изделий .	2	
	6	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
	7	Технология приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий	2	
	8	Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
	9	Техника и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий	2	
	10	Требования к безопасности хранения мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
	11	Актуальные направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
	Практические работы.		4	
1	Составление инструкционно-технологических карт.	2		

	2	Работа с нормативными документами.	2
	Лабораторные работы.		10
	1.	Приготовление пирожных бисквитных нарезных со сливочным и белковым кремом и песочных пирожных.	2
	2.	Приготовление пирожных слоеных с кремом и пирожных из заварного полуфабриката.	2
	3.	Приготовление пирожных слоеных с кремом и крошковых пирожных.	2
	4.	Приготовление пирожных из воздушного полуфабриката и миндального полуфабриката.	2
	5.	Приготовление пирожных из воздушного полуфабриката.	2
Тема 1.4. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.	Содержание		20
	1	Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов.	2
	2	Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	2
	3	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	2
	4	Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	2
	5	Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов.	2
	6	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	2
	7	Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	2
	8	Техника и варианты оформления сложными отделочными полуфабрикатами.	2
	9	Требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов.	2
	10	Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.	2
	Практические работы.		4
	1	Составление инструкционно-технологических карт.	2
	2	Работа с нормативными документами.	2
	Лабораторные работы.		18
	1.	Приготовление сиропов.	2
	2.	Приготовление отделочных полуфабрикатов из желе.	2
	3.	Приготовление сахарных мастик.	2
	4.	Приготовление масляного крема	2

5.	Приготовление темперированного шоколада.	2	
6.	Приготовление сахарной основной помады.	2	
7.	Приготовление украшений из посыпок.	2	
8.	Приготовление украшений из сливок и глазури.	2	
9.	Приготовление украшений из марципана.	2	
Самостоятельная работа.		34	
1.	Конспектирование материала по темам из рекомендованной преподавателем литературы.	2	
2.	Подготовка ответов на контрольные вопросы , выданные преподавателем.	2	
3.	Написание рефератов по темам.	2	
4.	Обработка текста конспекта.	2	
5.	Оформление отчетов по результатам работ.	2	
6.	Поиск информации по темам.	2	
7.	Подготовка к лабораторным занятиям .	2	
8.	Подготовка к практическим занятиям.	2	
9.	Подготовка к письменному опросу.	2	
10.	Составление кроссворда по любой из выбранных тем.	2	
11.	Подготовка рефератов по пройденным темам.	2	
12.	Поиск информации с использованием интернет ресурсов.	2	
13.	Составление инструкционных карт.	2	
14.	Составление технологических карт.	2	
15.	Составление алгоритмов приготовления различных изделий.	2	
16.	Доработка материалов урока составлением схем, таблиц.	2	
17.	Самостоятельное составление задач и их решение.	2	
Учебная практика		36	
Виды работ			
Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба,		6	

	<p>сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.</p> <p>Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p> <p>Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p>	6	
		6	
		6	
		6	
		6	
Раздел 2. Контроль качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.		82	
Тема 2.1. Контроль качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и сложных отделочных полуфабрикатов и изделий.	Содержание.	16	2
	1. Органолептическая оценка качества продуктов и дополнительных ингредиентов.	2	
	2. Органолептическая оценка качества отделочных полуфабрикатов.	2	
	3. Оценка качества теста и полуфабрикатов.	2	
	4. Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий.	2	
	5. Органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий.	2	
	6. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий.	2	
	7. Органолептические способы определения степени готовности сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.	2	
	8. Органолептические способы определения степени готовности сложных отделочных полуфабрикатов.	2	
	Лабораторные работы	20	
	1. Определение качества продуктов и дополнительных ингредиентов органолептическим способом.	2	
	2. Определение качества отделочных полуфабрикатов.	2	

3	Определение качества теста и полуфабрикатов из него.	2	
4	Определение качества хлебобулочных изделий.	2	
5	Определение качества мучных кондитерских изделий.	2	
6.	Определение степени готовности сложных хлебобулочных изделий органолептическим способом.	2	
7	Определение степени готовности сложных мучных кондитерских изделий органолептическим методом.	2	
8.	Определение степени готовности сложных отделочных полуфабрикатов органолептическим методом.	2	
9.	Определение качества сложных хлебобулочных изделий лабораторным методом.	2	
10.	Определение качества сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов лабораторным методом.	2	
Самостоятельная работа.		34	
1	Подготовка сообщений.	2	
2	Подготовка теоретического материала для проведения деловых игр.	2	
3	Проведение сравнительного анализа.	2	
4	Проектирование и моделирование компонентов профессиональной деятельности.	2	
5	Работа с конспектом, изучение пройденного материала.	2	
6	Подготовка к тестированию по темам.	2	
7	Разработка и представление в электронном виде презентаций.	2	
8	Решение ситуационных производственных задач.	2	
9	Составление технологических карт.	2	
10	Чтение текста учебника, дополнительной литературы.	2	
11	Решение нестандартных задач.	2	
12	Составление плана ответа.	2	
13	Составление перечня материалов, инструментов .приспособлений, вспомогательных материалов.	2	
14	Проработка специальной литературы.	2	
15	Выполнение работ над ошибками.	2	
16	Повторная работа над учебным материалом и составление на его основе таблиц	2	

		для систематизации учебного материала.		
	17	Подготовка материала для проведения деловых игр.	2	
	Учебная практика Виды работ Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности мучных кондитерских изделий.		12	
Раздел 3. Организация процесса производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			80	
Тема 3.1. Организация процесса производства сложных хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий.	Содержание.		32	2
	1	Планирование технологического процесса производства хлебобулочных изделий.	2	
	2.	Организация технологического процесса производства хлебобулочных изделий.	2	
	3.	Современное состояние российской хлебопекарной промышленности.	2	
	4.	Организационная структура хлебопекарных предприятий.	2	
	5.	Нормативная документация хлебопекарных предприятий.	2	
	6.	Вспомогательные материалы. Упаковка и тара применяемые в хлебопекарном производстве.	2	
	7.	Транспортирование сырья.	2	
	8.	Прием сырья.	2	
	9.	Планирование технологического процесса производства мучных кондитерских изделий.	2	
	10	Организация технологического процесса производства мучных кондитерских изделий.	2	
	11	Современное состояние российского кондитерского производства.	2	
	12	Организационная структура кондитерских предприятий	2	
	13	Нормативная документация кондитерских предприятий.	2	
	14	Вспомогательные материалы. Упаковка и тара применяемые в кондитерском	2	

	производстве.		
15	Транспортирование сырья.	2	
16	Прием сырья.	2	
Самостоятельная работа		30	
1	Конспектирование материала по темам из рекомендованной преподавателем литературы.	2	
2	Подготовка ответов на контрольные вопросы , выданные преподавателем.	2	
3	Написание рефератов по темам.	2	
4	Подготовка сообщений.	2	
5	Подготовка теоретического материала для проведения деловых игр.	2	
6	Проведение сравнительного анализа.	2	
7	Подготовка к письменному опросу.	2	
8	Составление кроссвордов по одной из выбранных тем.	2	
9	Поиск информации с использованием интернет ресурсов.	2	
10	Подготовка к практическим занятиям.	2	
11	Составление алгоритмов приготовления различных изделий	2	
12	Составление технологических карт.	2	
13	Расчет продуктов для приготовления различного количества изделий.	2	
14	Конспектирование заданного преподавателем материала.	2	
15	Составление плана ответа.	2	
Учебная практика		18	
Виды работ			
Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.		6	
Оформление и отделка сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		6	
Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.		6	

Раздел 4. Технологическое оборудование используемое для производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов		84																																																										
Тема 4.1. Технологическое оборудование используемое для производства сложных хлебобулочных изделий мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.	<p>Содержание</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1</td> <td style="width: 75%;">Мукопросеиватели используемые для приготовления сложных хлебобулочных изделий.</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Виды и классификация тестомесильных машин</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Тестомесильные машины с подкатными дежами</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Тестомесильные машины стационарного типа</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td>Тестоделительные машины</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td>Тестоокруглительные машины.</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7</td> <td>Тестозакаточные машины.</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8</td> <td>Тестораскаточные машины</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">9</td> <td>Расстойные шкафы</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">10</td> <td>Пекарские шкафы</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">11</td> <td>Ротационные печи</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">12</td> <td>Взбивальные машины</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">13</td> <td>Миксеры</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">14</td> <td>Дозаторы крема</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">15</td> <td>Вспомогательное оборудование.</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Лабораторные работы.</td> <td style="text-align: center;">14</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1.</td> <td>Мукопросеивательные машины принцип действия, устройство и правила эксплуатации.</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.</td> <td>Тестомесильные машины принцип действия, устройство, правила эксплуатации.</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.</td> <td>Тестоделительные машины принцип действия, устройство, правила эксплуатации.</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </table>	1	Мукопросеиватели используемые для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	2	2	Виды и классификация тестомесильных машин	2	3	Тестомесильные машины с подкатными дежами	2	4	Тестомесильные машины стационарного типа	2	5	Тестоделительные машины	2	6	Тестоокруглительные машины.	2	7	Тестозакаточные машины.	2	8	Тестораскаточные машины	2	9	Расстойные шкафы	2	10	Пекарские шкафы	2	11	Ротационные печи	2	12	Взбивальные машины	2	13	Миксеры	2	14	Дозаторы крема	2	15	Вспомогательное оборудование.	2	Лабораторные работы.		14	1.	Мукопросеивательные машины принцип действия, устройство и правила эксплуатации.	2	2.	Тестомесильные машины принцип действия, устройство, правила эксплуатации.	2	3.	Тестоделительные машины принцип действия, устройство, правила эксплуатации.	2	30	2
1	Мукопросеиватели используемые для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	2																																																										
2	Виды и классификация тестомесильных машин	2																																																										
3	Тестомесильные машины с подкатными дежами	2																																																										
4	Тестомесильные машины стационарного типа	2																																																										
5	Тестоделительные машины	2																																																										
6	Тестоокруглительные машины.	2																																																										
7	Тестозакаточные машины.	2																																																										
8	Тестораскаточные машины	2																																																										
9	Расстойные шкафы	2																																																										
10	Пекарские шкафы	2																																																										
11	Ротационные печи	2																																																										
12	Взбивальные машины	2																																																										
13	Миксеры	2																																																										
14	Дозаторы крема	2																																																										
15	Вспомогательное оборудование.	2																																																										
Лабораторные работы.		14																																																										
1.	Мукопросеивательные машины принцип действия, устройство и правила эксплуатации.	2																																																										
2.	Тестомесильные машины принцип действия, устройство, правила эксплуатации.	2																																																										
3.	Тестоделительные машины принцип действия, устройство, правила эксплуатации.	2																																																										

4.	Тестозакаточные и тестоокруглительные машины принцип действия, устройство, правила эксплуатации.	2	
5.	Тестораскаточные машины принцип действия, устройство, правила эксплуатации.	2	
6.	Хлебопекарные печи и пекарские шкафы принцип действия, устройство, правила эксплуатации.	2	
7.	Вспомогательное оборудование принцип действия, устройство, правила эксплуатации.	2	
Самостоятельная работа.		34	
1	Проведение сравнительного анализа.	2	
2	Проектирование и моделирование компонентов профессиональной деятельности.	2	
3	Конспектирование материала по темам из рекомендованной преподавателем литературы.	2	
4	Подготовка ответов на контрольные вопросы , выданные преподавателем.	2	
5	Написание рефератов по темам.	2	
6	Подготовка к письменному опросу.	2	
7	Составление кроссворда по любой из выбранных тем.	2	
8	Подготовка рефератов по пройденным темам.	2	
9	Поиск информации с использованием интернет ресурсов.	2	
10	Подготовка к практическим занятиям.	2	
11	Составление алгоритмов приготовления различных изделий	2	
12	Составление технологических карт.	2	
13	Расчет продуктов для приготовления различного количества изделий.	2	
14	Конспектирование заданного преподавателем материала.	2	
15	Решение производственных ситуационных задач.	2	
16	Оформление отчетов по результатам работ.	2	
17	Составление плана текста.	2	
Учебная практика		6	
Виды работ			
Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.			

Производственная практика	72	
Виды работ		
Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.	6	
Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий.	6	
Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	6	
Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	6	
Приготовление сложных хлебобулочных изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.	6	
Приготовление сложных мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.	6	
Оформление и отделка сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	6	
Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий.	6	
Контроль качества и безопасности мучных кондитерских изделий.	6	
Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.	6	
Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.	6	
Оформление и отделка сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного и учебного кондитерского цехов.

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

Стенд Материально-техническое оснащение цехов предприятий общественного питания»,

Стенд «Схемы расположения оборудования в цехах»,

Стенд «Виды полуфабрикатов сложной кулинарной продукции».

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

производственные рабочие столы,

циферблатные весы,

миксер,

холодильное оборудование,

протирочная машина,

взбивальная машина.

мукопросеивательная машина,

пекарский шкаф.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Бурчакова И. Ю. «Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» М: «Академия» 2015-384с.

Бурчакова И. Ю. «Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» М: «Академия» 2015-384с. [www. Biblioclub.ru](http://www.Biblioclub.ru)

Цыганова И.Б. «Технология и организация производства хлебобулочных изделий» М: «Академия» 2013-448с

Мармузова Л. З. «Технология хлебопекарного производства, сырье и материалы» М: «Академия» 2015-288с.

Иванова К.И. «Рисование и лепка» М: «Академия» 2014 г.-160 с.

Ермилова С. В. «Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» М: «Академия» 2014-336с.

Кузнецова Л. С. «Технология и организация производства кондитерских изделий» М: «Академия» 2012-480с.

Ермилова С. В. «Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста» М: «Академия» 2014-64с.

Потапова И. И. «Изделия из теста» М: «Академия» 2014-64с.

Кузнецова Л.С. «Технология производства мучных кондитерских изделий» М: «Мастерство»2013г.-320с

Качурина Т.А. «Производственное обучение по профессии кондитер часть 1» М: «Академия»2013г.-64с.

Харченко Н.Э.«Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий» М: «Академия»2014г.-512с.

Либзина М.Т.. «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий» М: «Академия»2014г.-512с.

Либзина М.Т.. «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий» М: «Академия»2014г.-512с. [www. Biblioclub.ru](http://www.Biblioclub.ru)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин общеобразовательного цикла и общепрофессиональных дисциплин.

Освоение данного модуля имеет практическую направленность. Учебная практика проводится по итогам изучения междисциплинарных курсов в учебном кулинарном цехе или на производстве.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля. Руководство учебной практикой осуществляется руководителем практики от техникума.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания». К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов и ведущие специалисты профильных организаций.

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>	<p>Иметь практический опыт: разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; приготовления сложных хлебобулочных изделий, используя различные технологии, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных; контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>Знать: ассортимент сложных хлебобулочных изделий; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных ; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий ; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных</p>	<p>Тестирование Анализ содержания заполненного теста Лабораторная работа Визуальное наблюдение Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ. Контроль выполнения самостоятельной работы.</p>

	<p>хлебобулочных изделий; технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий ; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Уметь: органолептически оценивать качество продуктов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных и праздничного хлеба; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий ; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения.</p>	
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Иметь практический опыт: разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; приготовления сложных мучных кондитерских изделий, используя различные технологии, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных</p>	<p>Тестирование Анализ содержания заполненного теста Лабораторная работа Визуальное наблюдение Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ.</p>

полуфабрикатов;
изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

Знать:
ассортимент сложных мучных кондитерских изделий ;
характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;
требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;
основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий;
методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий;
температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий;
варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий;
технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий;
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий;
технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий;
актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.

Уметь

	<p>органолептически оценивать качество продуктов; принимать организационные решения по процессам приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения.</p>	
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Иметь практический опыт: разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>Знать: ассортимент мучных кондитерских изделий; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных кондитерских изделий; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных кондитерских изделий; методы приготовления сложных кондитерских изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов</p>	<p>Тестирование Анализ содержания заполненного теста Лабораторная работа Визуальное наблюдение Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ.</p>

	<p>сложных мучных кондитерских изделий; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных кондитерских изделий; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мучных кондитерских изделий; технологии приготовления мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества мучных кондитерских изделий; технику и варианты оформления мучных кондитерских изделий; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении мучных кондитерских изделий.</p> <p>Уметь: органолептически оценивать качество продуктов; принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; определять режимы выпечки, реализации хранения мучных кондитерских изделий и праздничного хлеба; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения.</p>	
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.</p>	<p>Иметь практический опыт: контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>Знать:</p>	<p>Тестирование Анализ содержания заполненного теста Лабораторная работа Визуальное наблюдение Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ.</p>

ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов;
характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
температурный режим и правила приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;
технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов;
отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.

Уметь:

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
применять коммуникативные умения.

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.	положительная динамика результатов учебной деятельности; качество выполненных заданий; активное участие в мероприятиях.	Результаты обучения по периодам. Участие в общетехникумовских мероприятиях.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям по их выполнению; дисциплинированность.	Выполнение рекомендаций и требований преподавателей. Оценка по поведению отсутствия замечанию.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности; ответственность за результаты своей работы.	Своевременность коррекции. Соответствие коррекции требованиям, рекомендациям. Своевременность выполнение заданий по срокам. Качество выполненных заданий в соответствии с требованиями.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	результативность поиска информации в области профессиональной деятельности.	Доклад, сообщение (текст на диске или бумажном носителе). Презентация.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	результативность использования информационных технологий в процессе обучения; освоение программ необходимых для профессиональной деятельности.	Результаты выполнения заданий (представленная информация на диске). Презентация.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	соблюдение принципов толерантного соотношения при взаимодействии с обучающимся и преподавателями.	Соблюдение норм деловой культуры. Речевой этикет. Конструктивное сотрудничество. Соблюдение эстетических норм: уважение, вежливость.

<p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий</p>	<p>Экспертная оценка эффективности работы обучающегося в команде</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня</p>	<p>Экспертная оценка участия в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д.</p>
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертная оценка участия в семинарах по производственной тематике</p>