



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Брянский техникум питания и торговли»

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 10 от 28.05.2026 г.

Утверждено
приказом № 218 от 15.06.2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ
НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ
СЛУЖАЩИХ. 16472 ПЕКАРЬ

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

нормативный срок обучения 2 год 10 месяцев

на базе среднего общего образования

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерского дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 1565 (ред. от 03.07.2024) и примерной образовательной программы.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Ханеня О.Ю., преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа профессионального модуля реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения образовательной программы:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции: и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

ПК 7.1.	Составление рецептуры хлебобулочных изделий
ПК 7.2	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.
ПК 7.3	Формовка хлебобулочных изделий.
ПК 7.4	Выпечка хлебобулочных изделий
ПК 7.5	Презентация и продажа хлебобулочных изделий.

1.3.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	- подготовка, уборка рабочего места кондитера, пекаря при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных изделий - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; - проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - определение этапов решения задачи; - определение потребности в информации; - осуществление эффективного поиска; - выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; - разработка детального плана действий; - оценка рисков на каждом шагу; - оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации; - предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана - планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; - структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; - интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности - использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); - применение современной научной профессиональной терминологии; - определение траектории профессионального развития и самообразования - участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность - грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; - проявление толерантность в рабочем коллективе - соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте - применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности - применение в профессиональной деятельности инструкций на
------------------	---

	государственном и иностранном языке; - ведение общения на профессиональные темы
Уметь	- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты; -проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; -включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов; -рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия, определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - определять задачи поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами - излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документ - соблюдать нормы экологической безопасности;

	- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
Знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; - нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС); - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; - виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; - способы правки кухонных ножей - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач;

	- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования - психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 708 часов

Из них на освоение МДК - 150 часов

на практики: учебную - 252 часа и производственную - 288 часов
промежуточная аттестация – 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.											
			Обучение по МДК, в час.						Практическая подготовка		Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	
			Лекции	лабораторных и практических занятия, часов	курсовых работа (проектов), часов	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	учебная, часов	производственная, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		12	13	
ПК 7.1. – 7.5. ОК. 01-05, ОК. 07, ОК.09.	Раздел 1. Технология приготовления хлебобулочных изделий	150	60	70	-	12	6	2	-	-	-	-	-	
ПК 7.1. – 7.5. ОК. 01-05, ОК. 07, ОК.09..	Учебная практика, часов	252							246	-	-	-	6	
ПК 7.1. – 7.5. ОК. 01-05, ОК. 07, ОК.09.	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	288									282	-	-	6
	Промежуточная аттестация по ПМ	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	18	
	Всего:	708	60	70	-	12	6	2	246	282	-	-	30	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1 Технология приготовления хлебобулочных изделий.		150		
МДК.07.01 Технология приготовления хлебобулочных изделий.		150		
Тема 1.1 Подготовка основного и дополнительного сырья к производству		12		
Тема 1.1.1 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.	Перечень нормативных правовых актов для предприятий общественного питания.	2	Лекция	ОК. 01-05, ОК. 07, ОК.09. ПК 7.1, ПК 7.2,
Тема 1.1.2. Заполнить документ для получения сырья.	Правила составления заявки на получение сырья для наполнения склада.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.1.3 Подготовка к производству основного сырья.	Подготовка к производству основного сырья (воды, муки, дрожжей.)	2	Лекция	
Тема 1.1.4 Подготовка к производству сухого сырья.	Подготовка к производству, дополнительного и сухого сырья (солод, мак, семян т.д)	2	Лекция	
Тема 1.1.5 Методы очистки масла и подготовка к производству яиц и яичных смесей.	Методы очистки масла и подготовка к производству яиц и яичных смесей.	2	Лекция	
Тема 1.1.6 Определить методы растворения хлебопекарных улучшителей.	Методы растворения хлебопекарных улучшителей, определения их использования.	2	Практическая занятие Семинар	
Тема 1.2. Подготовка и замес ржаного и пшеничного теста. Отделочных полуфабрикатов.		32		ОК. 01-05, ОК. 07, ОК.09. ПК 7.2
Тема 1.2.1. Ассортимент, технологии изготовления отделочных полуфабрикатов.	Ассортимент, технологии изготовления отделочных полуфабрикатов например: сироп, помаду, желе, крем, посыпки, глазурь, мастику, марципан, карамель, кандир и отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства.	2	Лекция	
Тема 1.2.2 Технология замеса ржаного теста. Подготовка к оформлению	Технология замеса ржаного теста. Подготовка к оформлению (накладки, улучшители, надрезы и т.д)	2	Лекция	
Практическая работа № 1 Произвести расчёт муки для приготовления ржано-пшеничного хлеба	Расчет производственных рецептур. Расчёт муки (в соотношение двух видов муки)	2	Практическое занятие Практическая работа	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Тема 1.2.3 Расчеты потерь при тепловой обработке хлебобулочных изделий.	Расчеты потерь при тепловой обработке (Упека, Припека)	2	Самостоятельная работа	
Тема 1.2.4. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции	Пути снижения затрат и потерь в производстве. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции	2	Лекция	
Тема 1.2.5. Технология замеса и подготовка пшеничного теста.	Основные этапы процесса производства пшеничного хлеба: подготовка сырья, замес теста, брожение, деление, округление, отлежка, формование, расстойка, выпечка, остывание, упаковка	2	Лекция	
Тема 1.2.6. Определить количество муки по влажности для приготовления пшеничного хлеба	Произвести расчет количества муки , с помощью пекарского процента.	2	Практическая работа Семинар	
Тема 1.2.7. Определить процент упёка у хлебобулочных изделий	Определить процент упёка у хлебобулочных изделий (ржано-пшеничного хлеба «Дереченского»)	2	Самостоятельная работа	
Тема 1.2.8. Составление технологических схем приготовления ржаного и пшеничного теста.	Составление технологических схем приготовления ржаного и пшеничного теста.	2	Практическая работа Практикум	
Тема 1.2.9. Составление технологических схем приготовления ржаного и пшеничного теста	Составление технологических схем приготовления ржаного и пшеничного теста	2	Самостоятельная работа	
Тема 1.2.11. Технология приготовления отделочного заварного полуфабриката.	Технология приготовления заварного полуфабриката включает: приготовление заварки (ржаной), замес теста, формование и выпечку.	2	Лекция	
Практическая работа № 2 Разработать технологическую карту и схему приготовления бородинского хлеба	Расчет производственных рецептур. Расчет рецептуры ржано-пшеничного хлеба «Бородинского»	2	Практическая занятie Практическая работа	
Лабораторная работа № 1 Приготовление заварного полуфабриката бородинского хлеба	Приготовление заварного полуфабриката для приготовления и оформления бородинского хлеба	8	Лабораторная работа	
Тема 1.3 Методы производства деление тестовых заготовок		32		ОК. 01-05, ОК. 07, ОК.09. ПК 7.3
Тема 1.3.1. Подготовка инвентаря и настройка оборудования для деления тестовой заготовки.	Техника безопасности, методы эксплуатации оборудования и инвентаря для приготовления хлебобулочных изделий.	2	Лекция	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Тема 1.3.2. Формование тестовой заготовки для формовых и подовых изделий	Методы формование тестовой заготовки для формовых и подовых изделий.	2	Лекция	
Практическая работа № 3 Составление технологических карт на приготовление хлеба пшеничного.	Расчет производственных рецептур. Расчет рецептуры пшеничного хлеба.	2	Практическая занятие Практическая работа	
Лабораторная работа № 2 Приготовление хлеба пшеничного в двух вариациях. Презентация.	Приготовление, оформление и презентация пшеничного хлеба в двух вариациях.	8	Лабораторная работа	
Тема 1.3.3. Технология приготовления сдобных изделий (плетёнка) и виды их плетения.	Технология приготовления, виды и способы плетения сдобных изделий.	4	Лекция	
Тема 1.3.4. Формование тестовых заготовки для плетёных, фигурных и сдобных изделий.	Формование тестовых заготовки для различных видов плетения (плоских, объемных)	2	Лекция	
Практическая работа № 4 Составление технологических карт на приготовление сдобного изделия.	Расчет производственных рецептур. Расчет рецептуры сдобного изделия	2	Практическая занятие Практическая работа	
Лабораторная работа № 3 Приготовление, оформление, декорирование сдобных изделий (плетенка)	Приготовление, оформление и презентация сдобного изделия (плоского и объёмного плетения).	8	Лабораторная работа	
Тема 1.3.5. Методы и виды плетения сдобных изделий.	Методы и виды плетения сложных изделий (из 12,25 жгутов)	2	Самостоятельная работа	ОК. 01-05, ОК. 07, ОК.09. ПК 7.4
Тема 1.4. Подготовка, оформление и замес сдобных мелкоштучных изделий.		38		
Тема 1.4.1. Ассортимент и особенности сдобных мелкоштучных изделий	Определение ассортимента мелкоштучных сдобных изделий (по виду, форме и отделке изделия)	2	Лекция	
Тема 1.4.2. Технология приготовления хлебобулочных изделий (мелкоштучной сдобы)	Технология приготовление, формования, отделки мелкоштучных изделий.	2	Консультация	
Тема 1.4.3. Технология приготовления сдобной булочки Бриошь с начинкой и классического варианта	Технология приготовления классической формы Бриошь, и с разнообразными начинками.	2	Лекция	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Тема 1.4.4. Методы устранения ошибок при приготовлении и формирования сдобных изделий Бриошь классический.	Устранение ошибок при приготовление и формирование классической формы Бриошь.	2	Самостоятельная работа	
Тема 1.4.5. Решение производственных задач.	Решение производственных задач. Расчет оборудования и площадей для отделения и площадей для отделения приготовления полуфабрикатов и тесторазделочного оборудования.	2	Практическое занятие Практикум	
Практическая работа № 5 Составление технологических карт и последовательности приготовления Сдобной булочки Бриошь	Расчет производственных рецептур. Расчет рецептуры сдобного изделия Бриошь	2	Практическая занятие Практическая работа	
Лабораторная работа № 4 Приготовление классической и гастрономической Бриошь	Приготовление, оформление и презентация сдобного изделия Бриошь (классического, с начинками).	8	Лабораторная работа	
Тема 1.4.6. Решение производственных задач.	Решение производственных задач. Расчёт площадей и емкостей для хранения сырья и подготовки его к производству	2	Практическое занятие Практикум	
Контрольная работа №1 Хлебопекарные свойства ржаной и пшеничной муки. Методы и приборы для их определения.	Тестирование по подготовке основного и дополнительного сырья, технологии приготовления ржаного и пшеничного теста.	2	Практическая занятие Контрольная работа	
Тема 1.4.7 Ассортимент и технология приготовление слоеного теста.	Ассортимент, наполнение, технология приготовление слоёного теста..	4	Лекция	
Тема 1.4.8 Решение количественных и качественных задач	Решение производственных задач. Расчет выхода готовых изделий	2	Самостоятельная работа	
Тема 1.4.9 Современные методы оформления и приготовления круассан.	Современные методы оформления, декорирование круассан.	2	Лекция	
Тема 1.4.10. Виды и ассортимент изделий из слоеного теста.	Виды , отделка, способы декорирования слоеных изделий.	2	Практическая работа Семинар	
Тема 1.4.11 Технология приготовление накладок на хлебобулочные изделия и круассаны.	Технология приготовление и виды накладок для круассан.	4	Лекция	
Тема 1.4.12. Рациональное использование сырья.	Расчет используемого сырья, уменьшение потерь и отходов.	2	Практическое занятие Практикум	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Тема 1.5 Проведение оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.		36		ОК. 01-05, ОК. 07, ОК.09. ПК 7.5
Тема 1.5.1 Методы определения качества сырья к производству. Отпуск с кладовой	Прием, определение качества сырья, заполнение заявки на получение сырья со склада.	2	Лекция	
Тема 1.5.2. Способы отбора проб для анализа сыпучего и жидкого сырья	Способы отбора проб для анализа сыпучего и жидкого сырья.	2	Лекция	
Практическая работа № 7 Определить форму и готовность хлебобулочного изделия	Определение готовности хлебобулочных изделий путем органолептическим методом и температурным.	2	Практическая занятие Практическая работа	
Тема 1.5.3.Определение дефектов теста. Устранение или составление актов списания.	Определение дефектов, правила заполнения актов списания.	2	Лекция	
Тема 1.5.4. Решение производственных задач.	Решение производственных задач. Расчет площадей и оборудования для хлебохранилищ и экспедиции	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.5.5. Определение влияния продолжительности расстойки тестовых заготовок на качество хлеба	Определение влияния температуры и массы тестовой заготовки на продолжительность расстойки тестовых заготовок.	2	Лекция	
Практическая работа № 8 Определение готовности хлебобулочных изделий по состоянию мякиша.	Определение готовности хлебобулочных изделий по состоянию мякиша.	2	Практическая занятие Практическая работа	
Тема 1.5.6. Выявить участки технологического процесса с наибольшими потерями сырья и разработать мероприятия по их снижению или устранению	Методы устранения и снижение потери сырья при технологическом процессе.	2	Лекция	
Тема 1.5.7. Определение качества приготовленной продукции	Определение качества приготовленной продукции	2	Практическая работа Семинар	
Тема 1.5.8. Определение органолептических показателей полуфабрикатов перед выпечкой	. Определение органолептических показателей полуфабрикатов (опара, тесто, закваска) перед выпечкой	4	Лекция	
Тема 1.5.9. Упек хлебобулочных изделий.	Упек хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на величину упека хлебных изделий. Определение готовности хлеба различными методами.	2	Лекция	
Практическая работа № 9 Определение и устранения дефектов при расстойки и выпекание хлеба	Определение и устранения дефектов при расстойки и выпекание хлеба	2	Практическая занятие Практическая работа	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Тема 1.5.10. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий,	Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий, вызванные некачественным сырьем и нарушением технологии разделки.	2	Лекция	
Тема 1.5.11. Правила и сроки хранения хлеба	Правила и сроки хранения хлеба	2	Консультация	
Тема 1.5.12. Правила видения нормативной документации	Правила видения нормативной документации (приходных документов, внутренних).	2	Консультация	
Зачётное занятие		2	Практическое занятие (дифференцированный зачет)	
Учебная практика Виды работ		252		ОК. 01-05, ОК. 07, ОК.09. ПК 7.1-7.5
1. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Подготовка к эксплуатации оборудования, организация технологического процесса подготовки к производству основного сырья (воды, муки, дрожжей).		6		
2. Активация дрожжей. Приготовление заквасок и питательной среды для дрожжей.		6		
3.Изучение условий работы дрожжей.		6		
4 Подготовка дополнительного сырья к производству сухого сырья, яиц и яичных смесей		6		
5 Приготовление пшеничной и ржаной смеси		6		
6 Приготовление опары		6		
7 Приготовление теста безопасным способом для пшеничного хлеба		6		
8 Приготовление теста опарным способом для пшеничного хлеба		6		
9 Приготовление теста для хлебобулочных изделий		6		
10 Приготовление теста для ржаного хлеба		6		
11 Приготовление дрожжевого сдобного теста		6		
12 Приготовление дрожжевого слоеного теста		6		
13 Приготовление сдобного пресного теста		6		
14 Приготовление ржано- пшеничного теста на закваске		6		
15 Разделка теста для подового и формового пшеничного хлеба		6		
16 Разделка теста и формование багетов и батонов		6		
17 Разделка теста для подового пшенично-ржаного хлеба		6		
18 Разделка дрожжевого теста и формование мелкоштучной сдобы		6		
19 Разделка дрожжевого слоеного теста и формование изделий из него		6		
20 Разделка пресного сдобного теста и формование изделий из него		6		
21 Разделка пресного теста и формование изделий из него		6		
22 Разделка ржано- пшеничного теста и формование изделий из него		6		
23 Формирование подовых изделий из пшеничного теста		6		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
24	Формирование тестовой заготовки для плетенок	6		
25	Формирование формовых изделий из теста	6		
26	Термическая обработка пшеничного теста	6		
27	Термическая обработка пшенично-ржаного теста	6		
28	Термическая обработка булочных изделий	6		
29	Термическая обработка дрожжевого слоеного теста	6		
30	Термическая обработка пресного теста	6		
31	Термическая обработка бараночных изделий	6		
32	Термическая обработка изделий с пониженной влажностью	6		
33	Определение готовности и зрелости изделия по состоянию мякиша разными способами	6		
34	Определение и устранение дефектов хлебобулочных изделий	6		
35	Термическая обработка изделий после дефростации	6		
36	Контроль качества изделий	6		
37	Отбраковка готовой продукции	6		
38	Упаковка и маркировка хлебной продукции	6		
39	Упаковка и маркировка булочной продукции	6		
40	Укладка готовой продукции	6		
41	Презентация и реализация хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	6		
Промежуточная аттестация по учебной практике - дифференцированный зачет		6		
Производственная практика (концентрированная)		288		ОК. 01-05, ОК. 07, ОК.09. ПК 7.1-7.5
Виды работ				
1	Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Подготовка к эксплуатации оборудования, организация технологического процесса подготовки к производству основного сырья (воды, муки, дрожжей).	6		
2	Активация дрожжей. Приготовление заквасок и питательной среды для дрожжей.	6		
3	Изучение условий работы дрожжей.	6		
4	Подготовка дополнительного сырья к производству сухого сырья, яиц и яичных смесей.	6		
5	Санитарные требования предъявляемые к рабочему месту пекаря	6		
6	Подготовить продукты и приготовить пшеничной - ржаную смесь.	6		
7	Подготовить продукты и приготовить опару	6		
8	Подготовить продукты и приготовить теста безопасным способом для пшеничного хлеба	6		
9	Подготовить продукты и приготовить теста опасным способом для пшеничного хлеба	6		
10	Подготовить продукты и приготовить теста для хлебобулочных изделий	6		
11	Подготовить продукты и приготовить теста для ржаного хлеба	6		
12	Подготовить продукты и приготовить дрожжевого сдобного теста	6		
13	Подготовить продукты и приготовить дрожжевого слоеного теста	6		
14	Подготовить продукты и приготовить сдобного пресного теста	6		
15	Подготовить продукты и приготовить ржано- пшеничного теста на закваске.	6		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
16	Подготовить тестовую заготовку для оформления праздничных хлебов.	6		
17	Подготовить продукты для хлебов с наполнителями	6		
18	Подготовка и разделка теста для подового и формового пшеничного хлеба	6		
19	Разделать теста для формования багетов и батонов	6		
20	Разделать теста для подового пшенично-ржаного хлеба	6		
21	Разделать дрожжевого теста для формование мелкоштучной сдобы	6		
22	Разделать дрожжевого слоеного теста для формования изделий из него	6		
23	Разделать пресного сдобного теста для формования изделий из него	6		
24	Разделать пресного теста для формования изделий из него	6		
25	Разделать ржано- пшеничного теста для формования изделий из него	6		
26	Произвести формирование подовых изделий из пшеничного теста	6		
27	Произвести формирование тестовой заготовки для плетенок	6		
28	Произвести формирование формовых изделий из теста	6		
29	Произвести формирование праздничных хлебов	6		
30	Установить термическая обработка пшеничного теста	6		
31	Установить термическая обработка пшенично-ржаного теста	6		
32	Установить термическая обработка булочных изделий	6		
33	Установить термическая обработка дрожжевого слоеного теста	6		
34	Установить термическая обработка пресного теста	6		
35	Установить термическая обработка бараночных изделий	6		
36	Установить термическая обработка изделий с пониженной влажностью	6		
37	Определить готовность и зрелость изделия по состоянию мякиша разными способами	6		
38	Определить и установить дефект хлебобулочных изделий	6		
39	Установить термическая обработка изделий после дефростации	6		
40	Установить термическая для приготовление отделочных элементов для хлеба	6		
41	Контроль качества выпускаемых изделий	6		
42	Отбраковка и составление акта для готовой продукции	6		
43	Упаковка и маркировка хлебной продукции	6		
44	Упаковка и маркировка булочной продукции	6		
45	Упаковка и маркировка хлебобулочных изделий для выставочного зала.	6		
46	Укладка готовой продукции	6		
47	Презентация и реализация хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	6		
Промежуточная аттестация по производственной практике - дифференцированный зачет		6		
Промежуточная аттестация		18		
Всего		690		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы модуля имеются:

- учебный кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства»;
- мастерская «Хлебопечение».

Оборудование учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства»:

- рабочие места на 30 студентов;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения (компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно - методической документации);

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно - методической документации;
- наглядные пособия (муляжи изделий).

Оборудование мастерской «Хлебопечение»:

- весы настольные электронные;
- конвекционная печь;
- плиты индукционная;
- расстоечный шкаф;
- шкаф холодильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- планетарный миксер;
- двух спиральный тестомес;
- подовая печь;
- ледогенератор;
- столы производственные;
- стеллаж разборной;
- стол с моечной ванной.

Реализация профессионального модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1 Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 7-е изд., стер., - М. :Издательский центр «Академия», 2023 – 288 с. - ISBN издания 978-5-4468-7404-0

Законодательные и нормативные документы

1 СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

2 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

3 СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».

4 Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. 13-е изд. – СПб. : Профи, 2011 – 208 стр. Составитель : П.С. Ершов.

5 Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. – СПб.: ГИОРД, 2004 – 92 с.

Дополнительная литература

1.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий:

учебник– М.: Изд. центр «Академия», 2015 - 448 с. - ISBN 5-7695-2355-7.

2.Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий:

учебник для студ. учреждений сред.проф. Образования /С.В. Ермилова. - М.: Изд. Центр «Академия» 2015.- 336с. ISBN 978-5-4468-7910-6

3.Романов А.С., Ильина О.А. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии,

ассортимент: учебное пособие. М.:ДеЛи плюс, 2016.-539с.- ISBN 978-5-905170-86-7

Электронные издания (электронные ресурсы)

1 Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания

<http://www.100menu.ru>

2.Сборник рецептур мучных кондитерских изделий: <http://www.tsf2000.ru>

3 Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by

4 Сайт хлебопексов: <http://hlebopechka.ru>

5 «Российское хлебопечение»:

<http://www.hleb.net/>

6 Журнал «Bread.su»: <http://bread.su/>

7 Издательство «КолосС» <http://www.koloss.ru/>

8 Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru>

3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории или мастерской в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. 16472 Пекарь предшествуют дисциплины общепрофессионального цикла: ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья; ОП.03 Техническое оснащение организаций питания; ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности; ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности; ОП.08 Охрана труда. Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающихся и регламентируется Положением об учебной и производственной практике.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
ПК 7.1. Составление рецептуры хлебобулочных изделий	– Знания: – пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; – взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим – показателям; оценивать качество опары, закваски, теста – при замесе по органолептическим показателям; – определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; – определять различными методами готовность теста в процессе созревания;	Устный/письменный опрос. Тестирование. Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Оценка результатов выполнения практических кейс-заданий по установленным критериям. Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной практике. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях. Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках. Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной, производственной практике. Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе. Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: – на практических занятиях; – при выполнении и защите курсовой работы (проекта);
	– характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; – правила подготовки сырья к пуску в производство; – способы активации прессованных и сухих дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов в соответствии с рецептурой; – способы замеса и приготовления ржаного пшеничного теста; – рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; – методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; – методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; – структуру и физические свойства различных видов теста; – сущность процессов созревания теста; – правила работы на тестоприготовительном оборудовании	
	Навыки: – иметь практический опыт: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; – обслуживания оборудования для приготовления теста;	
ПК 7.2. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.	Знания: – пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; – взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим – показателям; оценивать качество опары, закваски, теста – при замесе по органолептическим показателям; – определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	– определять различными методами готовность теста в процессе созревания; – характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; – правила подготовки сырья к пуску в производство; – способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов в соответствии с рецептурой; – способы замеса и приготовления ржаного пшеничного теста; – рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; – методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; – методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; – структуру и физические свойства различных видов теста; – сущность процессов созревания теста; – правила работы на тестоприготовительном оборудовании Навыки: – иметь практический опыт: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; – обслуживания оборудования для приготовления теста;	– при выполнении работ на различных этапах учебной, производственной практики; - при проведении защиты отчетов по учебной, производственной практик; – при проведении экзаменов по профессиональному модулю, в т.ч. в форме демонстрационного экзамена / профессионального экзамена по оценочным средствам организаций партнеров и/или профессионального сообщества.
ПК.7.3. Формовка хлебобулочных изделий.	Знания: – устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; – ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; – способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; – порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; – рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов; Умения: – делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; – проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; – работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; – смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; – контролировать качество окончательной расстойки	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	полуфабрикатов; – производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста; Навыки: – иметь практический опыт: деления теста вручную; – формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; – работы на тестоделительных машинах; – работы на машинах для формования тестовых заготовок; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; – настройки и регулирования режимов работы оборудования; – устранения мелких неполадок оборудования;	
ПК. 7.4. Выпечка хлебобулочных изделий	Знания: – методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; – режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; – условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; – ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; – приемы посадки полуфабрикатов в печь; – методы расчета упека, усушки хлебных изделий; – методы расчета выхода готовой продукции; – методы определения готовности изделий при выпечке; – правила техники безопасности при выборке готовой продукции; – нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий Умения: – определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; – контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; – разгружать печь; – определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; – выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; – оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; – приготавливать отделочную крошку, помаду; – производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой; Навыки:	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	– выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; – сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; – выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи;	
ПК.7.5. Презентация и продажа хлебобулочных изделий.	Знания: – требования к качеству готовой продукции; – требования к упаковке и маркировке изделий; – правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; – регулирования режимов работы упаковочного оборудования; – возможные неисправности и способы их выявления	
	Умения: – контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; – отбраковывать готовые изделия по массе; – упаковывать изделия различными способами; – укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;	
	Навыки: – отбраковки изделий; – укладки готовой продукции; – упаковки готовой продукции вручную; – упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; – устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Знания: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; – - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	Умения: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий - (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знания: - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации. Умения: - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Знания: - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования. Умения: - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знания: - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности. Умения: - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знания: - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения - устных сообщений. Умения: - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в - рабочем коллективе.	
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знания: - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения - Умения: - описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знания: - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения. Умения: - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	