

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 09.10.2026 15:23:24
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный университет
генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональный модуль	ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Образовательная программа	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Срок получения СПО	3 года 10 месяцев
Форма обучения	Очная

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
- основной профессиональной образовательной программы (в дальнейшем- ОПОП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
- рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

Организация-разработчик: Финансово–технологический колледж ФГБОУ ВО «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

Разработчик Каргина Г.Х, преподаватель

Рассмотрена на заседании предметной комиссии ветеринарных и технологических и дисциплин и модулей, протокол № 8 от 12.05.2025 года

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа, протокол № 6 от 13.05.2025 года.

Рекомендована методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, протокол № 6 от 13.05.2025 года

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА (ПАСПОРТ) РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА (ПАСПОРТ) РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является обязательной частью профессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя освоение МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников Поварского и кондитерского дела при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции 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.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
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 поддержания 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 5	«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
	приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	контроля хранения и расхода продуктов.
	вариативная часть практического опыта: разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с применением инновационных, нетрадиционных видов сырья, передовых технологий, современного высокотехнологичного оборудования.
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование

	сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
	проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.
	Вариативная часть умений:
	разрабатывать, адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с применением инновационного сырья, передовых технологий;
	контролировать работу, и безопасно эксплуатировать современное высокотехнологичное оборудование;
	выбирать, применять в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий инновационные технологии (молекулярная, криогенная).
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.
	Вариативная часть знаний:
	ассортимент, требования к качеству и безопасности инновационного сырья;
	виды и принципы действия, правила безопасной эксплуатации современного высокотехнологичного оборудования;
	актуальные технологии в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (молекулярная, криогенная).

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **228 часов**

в том числе в форме практической подготовки **68 часов**

Из них на освоение

МДК.05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 60 часов, в том числе вариативная часть – 20 часов;

МДК.05.02 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – 60 часов, в том числе вариативная часть – 16 часов;

в том числе самостоятельная работа **0**
 практики, в том числе учебная **36 часов**,
производственная – 72 часа
 Промежуточная аттестация **0**

Формы контроля

МДК.05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7 семестр- Дифференцированный зачет
МДК.05.02 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7 семестр-Дифференцированный зачет
Учебная практика	7 семестр-Дифференцированный зачет
Производственная практика	7 семестр-Дифференцированный зачет
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7 семестр-Экзамен по модулю

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 5.1- 5.6 ОК 01-07, 09	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	60	34	60	34	0	0	0		
ПК 5.2 -5.5 ОК 01-07, 09	МДК.05.02 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	60	34	60	34	0	0			
ПК 5.1-5.6 ОК 01-07, 09	Учебная практика	36	36						36	
ПК 5.1-5.6 ОК 01-07, 09	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	0	0							
	Всего:	228	108	120	68	0	0	0	36	72

2.2 Тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
МДК.05.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		60	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание учебного материала		4
	1	Характеристика предприятий общественного питания. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация.	2
	2	Нормативно-технологическая документация кондитера, порядок ее разработки. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2
	Практические занятия		10
	3-5	Практическое занятие. Порядок разработки технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	6
	6-7	Практическое занятие. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	4
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		6
	8-9	Технологическая схема приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	4
	10	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Практические занятия		4
	11-12	Практическое занятие. Разработка технологических схем приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и изделий сложного ассортимента по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	4
Тема 1.3.	Содержание учебного материала		4

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	13	Организация и техническое оснащение рабочих мест на различных участках кондитерского цеха. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности.	2	ПК5.1- ПК5.6 ОК1- ОК2,
	14	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест, технологического процесса и выполнению работ в кондитерском цехе. Применение системы ХАССП, для обеспечения безопасности продукции.	2	
	Практические занятия		4	
	15-16	Практическое занятие. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, расходных материалов.	4	
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание учебного материала		4	ПК5.1 ОК1- ОК2,
	17	Виды сырья. Его характеристика, хранение и подготовка его к производству. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в условиях цеха.	2	
	18	Требования к качеству сырья, условия и сроки хранения кондитерского сырья и подготовки продуктов к использованию. Оценка качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	
	Практические занятия		4	
	19-20	Практическое занятие. Тренинг по отработке соблюдения правил выбора и вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	4	
Тема 1.5.В Современные тенденции в организации процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		8	ПК5.1- ПК5.6 ОК1- ОК2,
	21	Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Нетрадиционные виды муки и других видов сырья. Характеристика сырья и продуктов для молекулярной технологии приготовления полуфабрикатов.	2	
	22	Характеристика кондитерских смесей, использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости при производстве мучных кондитерских изделий.	2	
	23	Высокотехнологичное оборудование, инвентарь и расходные материалы для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Оборудование для криогенной технологии хранения полуфабрикатов и готовых изделий.	2	
	24	Современные технологии в организации приготовления и хранения сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Молекулярная технология приготовления полуфабрикатов и декора.	2	
	Практические занятия		12	
	25-27	Практическое занятие: Варианты приготовления сдобных хлебобулочных изделий с применением нетрадиционных видов муки.	6	
	28-30	Практическое занятие: Решение ситуационных задач по адекватной замене традиционных продуктов на смеси промышленного производства	6	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				

Тема 2.1. Процессы приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		6	
	31	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК5.1- ПК5.2. ОК1- ОК2,
	32	Технология приготовления сиропов, помадок, глазурей, карамели, мастики, посыпок, крошки, фруктовой начинки и желе из агара, желатина, на пектине.	2	
	33	Кремы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых полуфабрикатов	2	
	Практические занятия		6	
	34	Практическое занятие. Расчет расхода сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	
	35	Практическое занятие. Приготовление отделочных полуфабрикатов и рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	36	Практическое занятие. Приготовление фаршей, начинок	2	
	Содержание учебного материала		4	
	37	Технологические этапы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	ПК5.1, ПК5.3. ОК1- ОК2, ОК9
	38	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	Практические занятия		8	
	39-40	Практическое занятие: Приготовление, формование сдобных фигурных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба из дрожжевого теста.	4	
	41-42	Практическое занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба из дрожжевого безопарного теста.	4	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала		4	
	43	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов различных видов из бездрожжевого теста. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	ПК5.1, ПК5.2, ПК5.4 - ПК5.6 ОК1- ОК2, ОК9
	44	Техника и варианты оформления, оценка качества, условия и сроки хранения и реализации кондитерских изделий сложного ассортимента. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2	
	Практические занятия		8	
	45-46	Практическое занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий из бисквитного и воздушного теста.	4	
	47-48	Практическое занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий из медового теста.	4	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного	Содержание учебного материала		4	
	49	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Техника и варианты оформления.	2	ПК5.1, ПК5.2, ПК5.4 -

ассортимента	50	Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	ПК5.6 ОК1- ОК2, ОК9
		Тематика практических занятий	4	
	51-52	Практическое занятие: Приготовление, оформление пирожных из бисквитного и песочного теста.	4	
Тема 2.5.В Приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по инновационной технологии	Содержание учебного материала		8	ПК5.1 - ПК5.6. ОК1- ОК2, ОК9
	53	Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. Технология применения нетрадиционных видов муки и продуктов, и готовых кондитерских смесей.	2	
	54	Современное оборудование для приготовления полуфабрикатов, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	
	55	Использование криогенных технологий в производстве мучных кондитерских изделий	2	
	56	Использование молекулярной технологии в производстве мучных кондитерских изделий	2	
	Практические занятия		8	
	57-58	Практическое занятие: Приготовление торта «Красный бархат» с применением кондитерской смеси	4	
	59-60	Практическое занятие: Приготовление молекулярного бисквита и декорирование торта	4	
Учебная практика (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.05 Виды работ: 1. Организация рабочего места с учетом санитарно-гигиенических требований. Выбор, рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, сырья, расходных материалов. Уборка рабочего места 2. Оценка наличия, качества, выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оформление заявок на продукты. Правила приема, проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Расчет расхода сырья для выполнения задания (заказа) 4. Выбор и применение способов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление, творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 5. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, организация хранения. Охлаждение и замораживание некоторых полуфабрикатов и готовых изделий 6. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации. Составление калькуляционной карточки 7. Консультирование потребителей, поддержание визуального контакта			36	
Дифференцированный зачет по учебной практике				
Производственная практика (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.05 Виды работ 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка 2. Подготовка к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, расходных материалов. 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов, прием в соответствии с заданием (заказом). 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 5. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 6. Организация хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			72	

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению		
8. Самооценка качества выполнения задания		
9. Консультирование потребителей поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос,		
10. Вариативная часть. Совершенствование технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
Итого по модулю	228	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кулинарный цех; учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

кабинеты: технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания:

Нормативно-правовые акты

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов[Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Основная литература

1. Антонова, И. В. Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / И. В. Антонова, Н. А. Кочурова, Н. В. Пушина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 156 с. — ISBN 978-5-507-50955-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/495218>
2. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 131 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130208>
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Текст] : учебник / С.В. Ермилова.- 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 192 с.
4. Кондитер. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие / Н. А. Шарапова, Ю. С. Перепелица, В. В. Алифанова [и др.]. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2024. — 336 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/455414>
5. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-45862-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/288959>
6. Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 203 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1895448. - ISBN 978-5-16-017889-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2170814>
7. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 81 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05505-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2083244>

8. Постникова, Е. В. Организация производства хлебобулочных изделий : учебное пособие / Е.В. Постникова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 216 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/995653. - ISBN 978-5-16-014650-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2132081>
 9. Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Технология хлеба и хлебобулочных изделий. Технология макаронных изделий : учебное пособие / составители Ю. С. Перепелица [и др.]. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2024. — 230 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/455492>
 10. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н.И. Давыденко [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 108 с. ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com/book/121247>
 11. Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Технология хлеба и хлебобулочных изделий. Технология макаронных изделий : учебное пособие / составители Ю. С. Перепелица [и др.]. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2024. — 230 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/455492>
- 3.2.3. Дополнительные источники**
- Гапонова, В. Е. Технология мучных и кондитерских изделий : учебно-методическое пособие / В. Е. Гапонова, Е. И. Слезко, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 48 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304193>
- Технология различных видов теста для мучных кондитерских изделий : учебное пособие / А. А. Кузнецова, Л. В. Кушнарченко, Н. Ю. Чеснокова, Л. В. Левочкин. — Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2025. - 136 с. — ISBN 978-5-9729-2629-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2226146>
16. Ермилова, С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий [Текст]: учебник для студентов учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
 17. Кузнецова, Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий [Текст]: учебник для студентов учреждений сред.проф.образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 6-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. – 480 с.
 18. Кондитерское производство: краткий курс лекций для студентов 3 курса Направление подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / сост. В. А. Буховец. - - Саратов: ФГБОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2014. – 44 с. <ftp://192.168.7.252/KURS/2014/1882.pdf>
 19. Технология мучных кулинарных изделий [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Н.С. Родионова [и др.]. — Воронеж: ВГУИТ, 2014. — 220 с. <https://e.lanbook.com/book/71663>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП),	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе

материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	требованиями охраны труда и техники безопасности: - оптимальный выбор, рациональное размещение и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, полуфабрикатов, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельно й работе Устный опрос Экспресс-опрос Игровые методы оценивания Письменные опросы Тестирование Контрольная работа Домашнее задание Защита электронных презентаций Ситуационные задачи Промежуточная аттестация:
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Осуществление процессов приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - оптимальность процесса приготовления отделочных полуфабрикатов, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа; - профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; - соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа.	экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам Экзамен по модулю
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Правильное, оптимальное, адекватное заданию осуществление процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного ассортимента, в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - демонстрация умения в составлении технологической карты, в соблюдении последовательности технологического процесса приготовления теста, формовании тестовых заготовок для хлебобулочных изделий; - соблюдение температурного и санитарного режимов при приготовлении полуфабрикатов; - соответствие готового изделия требованиям и показателям качества. Рациональное распределение рабочего времени,	

	безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов. Соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос.	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Правильное, оптимальное, адекватное заданию осуществление процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - демонстрация умения в составлении технологической карты, в соблюдении последовательности технологического процесса приготовления выпеченных и отделочных полуфабрикатов, для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - соблюдение температурного и санитарного режимов при приготовлении полуфабрикатов; - соответствие готового изделия требованиям и показателям качества. Рациональное распределение рабочего времени, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов. Соответствие внешнего вида готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Правильное, оптимальное, адекватное заданию осуществление процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - демонстрация умения в составлении технологической карты, в соблюдении последовательности технологического процесса приготовления выпеченных и отделочных полуфабрикатов, для мучных пирожных и тортов сложного ассортимента; - соблюдение температурного и санитарного режимов при приготовлении полуфабрикатов; - соответствие готового изделия требованиям и показателям качества.	

	Рациональное распределение рабочего времени, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов. Соответствие внешнего вида готовых пирожных и тортов сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых пирожных и тортов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - актуальность, оптимальность формы, текстуры; - оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; - точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; - соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; - правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; - оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); - демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельно й работе Устный опрос Экспресс-опрос Игровые методы оценивания Письменные опросы Тестирование Контрольная работа Домашнее задание Защита электронных презентаций Ситуационные задачи Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам Экзамен по модулю
ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к	- ставит цели, выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в

различным контекстам		процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике. Экзамен по модулю
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- использует различные источники, включая электронные ресурсы, медиа-ресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике. Экзамен по модулю
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.	- демонстрирует ответственность за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике. Экзамен по модулю
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и наставниками в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	Наблюдение за ролью обучающегося в группе; Экзамен по модулю
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- имеет грамотную устную и письменную речь, - ясно формулирует и излагает мысли	Наблюдение за ролью обучающегося в группе; Экзамен по модулю
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка

межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике. Экзамен по модулю
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективно выполняет правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знает и использует ресурсосберегающие технологии в области телекоммуникаций	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике. Экзамен по модулю
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	- эффективно использует в профессиональной деятельности необходимую техническую документацию, в том числе на английском языке.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике. Экзамен по модулю