

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное  
автономное образовательное учреждение высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-  
экономического института  
Д.О.Л. Александров/  
« 18 » \_\_\_\_\_ 2016г.  
Торгово-экономический  
институт



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧ-**  
**НЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

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


Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Красноярск 2016

## ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Министерство образования и науки РФ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программу составил: преподаватель ОСПО Н.С. Зайцева 

Программа профессионального модуля обсуждена на заседании Совета ОСПО « 16 » марта 2016 г. протокол № 3

Заведующий ОСПО: Н.С. Зайцева   
фамилия, инициалы, подпись

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Дополнения и изменения в программе профессионального модуля на 201\_\_/201\_\_ учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Программа профессионального модуля пересмотрена и одобрена на заседании Совета ОСПО

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_

Заведующий ОСПО \_\_\_\_\_  
фамилия, инициалы, подпись

Внесенные изменения утверждаю:

Директор Торгово-экономического института:

Ю.Л. Александров \_\_\_\_\_  
фамилия, инициалы, подпись

**СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>9</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>17</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>23</b>

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Область применения программы

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

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать *общими компетенциями*, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выполнять *профессиональные компетенции*:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных

кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (подготовка, переподготовка и повышение квалификации профессий: повар, кондитер при освоении профессий рабочего в рамках специальности СПО – Технология продукции общественного питания

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

*иметь практический опыт:*

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

*уметь:*

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

*знать:*

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 479 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 335 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 228 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 107 часов;

производственной практики (по профилю специальности) - 144 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1,-10, ПК 4.1	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	84	60	36	-	24	-	-	-
ОК 1,-10, ПК 4.2	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	108	78	56		30		-	-
ОК 1,-10, ПК 4.3	Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	48	20	12		28		-	-
ОК 1,-10, ПК 4.4	Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.	95	70	48		25		-	-
ОК 1,-10, ПК 4.1-4.4	Производственная практика (по профилю специальности)	144							144
	Всего:	479	228	152	-	107	*	-	144

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 04</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		443	
<b>МДК.04.01.</b> Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
<b>Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>			
<b>Тема 1.1</b> Пищевая ценность и классификация сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1. Значение и пищевая ценность сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Роль хлебобулочных изделий в питании. Хлебобулочные изделия, понятие о производстве, показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Пищевая ценность и калорийность хлеба и сдобных хлебобулочных изделий.	2	1
	2. Классификация хлеба и хлебобулочных изделий: по назначению, по способу приготовления. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, условия и сроки хранения, транспортирования. Использование в кулинарии и приготовлении мучных кондитерских изделий	2	1
<b>Тема 1.2</b> Подготовка сырья к производству сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	1. Виды основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий, требования к качеству.	2	2
	2. Ассортимент, характеристика и требования к качеству хлебных смесей промышленного производства.	2	2
	3. Подготовка основных продуктов, дополнительных ингредиентов и хлебных смесей промышленного производства для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	2	2
	4. Мука. Виды помолов, показатели качества, сорта, способы и условия хранения.	2	2
<b>Тема 1.3</b> Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1. Виды механического, теплового, холодильного оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемых при подготовке сырья и приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и хлеба; правила их безопасного использования	2	2

	2.	Организация производства в кондитерском цехе. Техника безопасности при использовании механического, теплового оборудования	2	2
Тема 1.4 Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1.	Замес теста и способы его разрыхления. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста.	2	1
	2.	Технология приготовления теста Дрожжевое безопарное тесто и изделия из него. Дрожжевое опарное тесто и изделия из него. Разделка и формование изделий из хлебного теста. Выпечка изделий. Жарка изделий в жире. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Замешивание теста на закваске. Определение степени готовности теста закваске. Замешивание теста с использованием хлебных смесей промышленного производства.	2	2
	3.	Ассортимент выпеченных изделий из теста с фаршами. Приготовление фаршей и сладких начинок для хлебобулочных изделий.	2	2
	4.	Органолептические способы определения степени готовности хлебобулочных изделий и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.	2	1
	<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>	
	1.	Расчет расхода муки с учетом ее влажности	4	
	2.	Расчет воды для замеса теста заданной влажности	4	
	3.	Оформление технологических карт для хлебобулочных изделий	4	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>24</b>	
	1.	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий	12	
	2.	Приготовление праздничных видов хлеба	12	
	<b>Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</b>			
Тема 2.1 Пищевая ценность и классификация кондитерских изделий	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Значение и пищевая ценность кондитерских изделий История возникновения тортов.. Роль кондитерских изделий в питании. Пищевая ценность и калорийность кондитерских изделий. Классификация тортов. Классификация бездрожжевого теста и кондитерских изделий: по назначению, по способу приготовления.	2	2
	2.	Основные продукты для приготовления основных кондитерских изделий Виды основных продуктов для приготовления кондитерских изделий: ассортимент, требования	2	2

		к качеству. Подготовка основных продуктов для приготовления кондитерских изделий.		
<b>Тема 2.2</b> Производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Виды механического, теплового, холодильного оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемых при подготовке кондитерского сырья и приготовлении основных мучных кондитерских изделий; правила их безопасного использования	2	2
	2.	Организация производства рабочих мест в кондитерском цехе, согласно технологическому процессу. Техника безопасности при использовании механического, теплового оборудования	2	2
<b>Тема 2.3.</b> Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	1.	Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.	2	1
	2.	Технология приготовления песочного теста и изделий из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству	2	1
	3.	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него. Характеристика, рецептура, особенности приготовления бисквита, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству	2	1
	4.	Технология приготовления заварного теста и изделий из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству	2	1
	5.	Технология приготовления слоеного теста и изделий из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству	2	1
	6.	Воздушно-ореховое, воздушное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству	2	1
	7.	Технология приготовления праздничных тортов. Ассортимент праздничных тортов. Температурный и санитарный режим приготовления тортов. Техника выполнения действий при приготовлении и оформлении праздничных тортов: различие в отделке, рецептура, технология приготовления. Определение органолептическим способом правильность приготовления и готовность к реализации. Требования к безопасности хранения и реализации.	2	1
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	1.	Составление технологических схем приготовления основных кондитерских изделий.	4	
	2.	Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления основных кондитерских изделий.	4	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>48</b>	
	1.	Приготовление бисквитного теста и кондитерских изделий из него	12	
	2.	Приготовление песочного теста и кондитерских изделий из него	12	
	3.	Приготовление заварного теста и кондитерских изделий из него	12	
4.	Приготовление слоенного теста и кондитерских изделий из него	12		
<b>Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</b>				

<b>Тема 3.1.</b> Пищевая ценность и классификация мелкоштучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Значение и пищевая ценность мелкоштучных кондитерских изделий Классификация мелкоштучных кондитерских изделий, характеристика, особенности приготовления. Требования к качеству, сроки хранения.	2	2
	2.	Виды основных продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, требования к качеству, подготовка к использованию.	2	2
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Технология приготовления и оформление печенья Температурный режим и правила приготовления теста для приготовления разного вида печенья (затяжного, сахарного, сдобного), требования к качеству теста. Отделка, хранение с учетом требований к безопасности продукции.	2	1
	2.	Технология приготовления пряничного теста и изделий из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству	2	1
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>	
	1.	Приготовление мелкоштучных мучных кондитерских изделий.	12	
<b>Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.</b>				
<b>Тема 4.1</b> Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1.	Ассортимент и назначение сложных отделочных полуфабрикатов. Виды основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, требования к качеству. Подготовка основных продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	1
<b>Тема 4.2</b> Производственный инвентарь и оборудование для приготовления отделочных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Производственный инвентарь Инструменты, приспособления и инвентарь для приготовления отделочных полуфабрикатов; приемы эксплуатации. Приемы санитарной обработки инструментов, приспособлений и инвентаря.	2	2
	2.	Оборудование для приготовления основных отделочных полуфабрикатов. Правила безопасного использования.	2	2
<b>Тема 4.3</b> Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	
	1.	Технология приготовления различных видов помады. Температурный режим и правила приготовления помады основной. Разновидности помады, методы и техника использования помады в оформлении кондитерских изделий и десертов. Определение степени готовности и качества.	2	1
	2.	Технология приготовления желе. Температурный режим и правила приготовления желе на основе агара-агара. Определение	2	1

		степени готовности и качества. Возможные виды брака и причины их возникновения. Методы и техника использования желе в оформлении кондитерских изделий и десертов. Хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
3.		Технология приготовления кремов. Температурный режим и правила приготовления кремов: сливочного основного и его разновидностей, белкового заварного, белкового на агаре, крема из сливок, на сливках, «Пражский», кремов с наполнителями, кремов из сухих смесей промышленного производства. Определение степени готовности и качества. Возможные виды брака и причины их возникновения. Методы и техника использования кремов в оформлении кондитерских изделий и десертов. Хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	1
4.		Технология приготовления глазури. Температурный режим и правила приготовления глазури сырцовой, заварной, шоколадной. Определение степени готовности и качества. Возможные виды брака и причины их возникновения. Методы и техника использования глазури в оформлении кондитерских изделий и десертов. Хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	1
5.		Технология приготовления сахарной мастики, марципана. Температурный режим и правила приготовления сахарной мастики сырцовой, заварной, молочной. Определение степени готовности и качества. Возможные виды брака и причины их возникновения. Методы и техника использования сахарной мастики в оформлении кондитерских изделий и десертов. Хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	1
6.		Технология приготовления карамели. Температурный режим и правила приготовления карамели атласной, пластичной, ливной. Определение степени готовности и качества. Возможные виды брака и причины их возникновения. Методы и техника использования карамели в оформлении кондитерских изделий и десертов. Хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	1
7.		Технология приготовления посыпок и шоколада. Температурный режим и правила приготовления посыпок и шоколада. Определение степени готовности и качества. Методы и техника использования посыпок и шоколада в оформлении кондитерских изделий и десертов. Хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	1
8.		Способы оформления и отделки мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами	2	2
<b>Лабораторные работы</b>			<b>48</b>	
1.		Приготовление отделочных полуфабрикатов из мастики и марципана	12	
2.		Приготовление отделочных полуфабрикатов из шоколада	12	
3.		Приготовление отделочных полуфабрикатов из карамели	12	
4.		Приготовление и оформление праздничных тортов.	12	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04</b>			<b>107</b>	

<p>Изучение новых технологий и рецептур сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Подготовка докладов, рефератов, слайдовых презентаций по темам раздела</p> <p>Составление сводных таблиц товароведной характеристики муки, фрукты, ягоды</p> <p>Составление технологических схем приготовления хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с методом приготовления и типом теста.</p> <p>Решение задач на определение массы нетто и брутто; выхода готовых изделий с учетом изменений, происходящих при выпечке; норм взаимозаменяемости.</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</p> <p>Составление презентаций: способы и приемы оформления кондитерских изделий и десертов</p>		
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>		
<p>Расчет и оформление технологических карт и схем для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Расчет и оформление технико-технологических карт для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Разработка модели ассортимента мучных кондитерских изделий на базе действующих предприятий общественного питания в регионе.</p> <p>Работа с нормативными документами (сборник рецептур)</p> <p>Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Составление технологических схем приготовления отделочных полуфабрикатов</p> <p>Оформление технологических карт на отделочные полуфабрикаты</p> <p>Составление презентаций: приготовление праздничных тортов</p> <p>Изучение ассортимента тортов и пирожных в сети магазинов и предприятий общественного питания.</p>		
<b>Производственная практика (по профилю специальности) ПП 04</b>		
<p><b>Виды работ:</b></p> <p>Ознакомление с правилами разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>Ознакомление с организацией технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий в производственных условиях предприятий питания;</p> <p>Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Контроль качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>Ознакомление с организацией рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для действующего предприятия питания;</p> <p>расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>органолептическая оценка качества продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>решение организационных задач по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>ознакомление с техникой безопасности работы в кондитерском цехе, выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>выбор вида теста и способов формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>определение режимов выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами;</p> <p>применение коммуникативных знаний в производственных ситуациях;</p> <p>выбор различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	<b>144</b>	

<p>изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; определение режимов хранения отделочных полуфабрикатов.</p>		
---	--	--



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 9.1. Перечень необходимого программного обеспечения

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицсертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security Лицсертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

### 9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>
- Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
- База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp>

## **10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

ОСПО располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом специальности и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кабинет организации и технологии обслуживания № 834 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. персональный компьютер с монитором-1шт; 2. проектор -1шт; 3. экран-1шт; 4. образцы столовой посуды, приборов, белья; Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся; 2. рабочее место преподавателя; 3. учебная доска; 4. шкафы-5шт.
		УПК Лаборатории В, С.	Оборудование:

		ул. Лиды Прушинской, зд.2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пароконвекционный аппарат StlfCookingCenter 61</li> <li>2. VarioCookingCenter 112 с опцией Плита VitroCeran и шкаф- подставка с дверцей</li> <li>3. Шкаф шоковой заморозки и интенсивного охлаждения для различных видов продуктов( 1 блюда, 2 блюда, отварные и сырые овощи и т. д.)</li> <li>4. Овошечрезка Robot- Coupe C 150 e . Комплект ножей к C150 e</li> <li>5. Ручноймиксер Robot- Coupe MiniMP190Combi</li> <li>6. Кухонный БликсерRobot- CoupeR201 UitraE</li> <li>7. Конвектомат с тумбой EC07/F5</li> <li>8. Аппарат для отваривания гарнира</li> <li>9. Гриль GS6TK</li> <li>10. Духовка V6 FD</li> <li>11. Мармит сухого подогрева BS6A</li> <li>12. Мармит ФРИС4</li> <li>13. Мясорубка МУМ – 12E</li> <li>14. Печь НТ – 6</li> <li>15. Плита кухонная Эл. ЭП – 4жш</li> <li>16. Плита Эл. 4 конфорочная ЭПК 48</li> <li>17. Фритюрница DF-66</li> <li>18. Фритюрница FR-4L</li> <li>19. Кухонный комбайн 5к45SS</li> <li>20. Холодильник Бирюса</li> <li>21. Блендер погружной.</li> <li>22. Столы производственные: Atesy -4шт, Lincat- 4шт.</li> <li>23. Моечные ванны Lincat - 3шт.</li> <li>24. Стеллажи: «Craven» -</li> </ol>
--	--	------------------------------	---

			2шт «Corsair»-1шт. «Atesy»-2шт. 25. Весы электронные ПВ-15-2шт. 26. Полки подвесные-2 шт.
2	ПП. Производственная практика (по профилю специальности)	Кабинет организации и технологии обслуживания № 834 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. персональный компьютер с монитором-1шт; 2. проектор -1шт; 3. экран-1шт; 4. образцы столовой посуды, приборов, белья; Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся; 2. рабочее место преподавателя; 3. учебная доска; 4. шкафы-5шт.
производственные площадки базовых организаций			

#### 4.4 Информационное обеспечение обучения

##### *Основная литература*

1. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

##### *Дополнительная литература*

1. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=518473>
2. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.: 60x90 1/16. -

(Высшее образование) (Обложка) ISBN 978-5-00091-131-0 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

*Методические издания для самостоятельных занятий:*

1. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.: 60x90 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-9776-0219-8 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519624>

*Журналы:*

1. "Кондитерское и хлебопекарное производство"
2. «Кондитерское производство»
3. «Сфера кондитерская»
4. «Хлебопечение России»
5. «Ресторан Technologies»
6. «Ресторанные ведомости»
7. «Общепит: бизнес и искусство»
8. «Питание и общество»
9. «Гостиница и ресторан: бизнес и управление».

*Нормативные материалы:*

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 20 с.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. 12 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 28 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 20 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 18 с.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 17 с.
7. СанПин 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 164 с.
8. СанПин 2.3.2.1280-03 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к

СанПин 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.

9. СанПин 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.

10. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.

*Интернет-ресурсы:*

1. <http://www.edu.ru/> - единое окно доступа к образовательным ресурсам России;

2. <http://www.Library.ru/> - Российское образование, федеральный образовательный портал.

#### **4.5 Общие требования к организации образовательного процесса**

Лекционные и практические занятия должны проводиться в учебном кабинете профессиональных дисциплин, сопровождаться показом электронных лекций-презентаций, видео мастер-классов производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, практические занятия должны включать в себя теоретические вопросы технологии кондитерского производства, решение задач, составление технологических карт, а также лабораторные работы по приготовлению сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Организацию учебной и производственной практики должен осуществлять руководитель практики от ОСПО и предприятия общественного питания.

Консультационная помощь обучающимся должна предоставляться в определенные часы в течение всего периода освоения программы модуля.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Химия», «Оборудование предприятий общественного питания».

#### **4.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- отделочных полуфабрикаты и украшений для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- требований к качеству, характеристик и правил выбора сырья,</li> <li>- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий</li> <li>- технологии приготовления</li> <li>- органолептических способов определения степени готовности и качества изделий</li> <li>- требований к безопасности хранения сырья и готовой продукции;</li> <li>- актуальных направлений в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> </ul> <p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>- изготавливать сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб</li> </ul>	<p>1. Текущий контроль знаний в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- тестирования по основным разделам МДК;</li> </ul> <p>2. Зачеты по учебной практике</p> <p>4. Комплексный экзамен по модулю</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> <li>- основных критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий</li> <li>- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных кондитерских изделий</li> <li>видов технологического</li> </ul>	

	<p>оборудования и производственного инвентаря</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии приготовления органолептических способов определения степени готовности и качества изделий;</li> <li>- требований к безопасности хранения сырья и готовой продукции</li> <li>- актуальных направлений в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- изготавливать сложные мучные кондитерские изделия</li> </ul>	
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристик сырья</li> <li>- видов технологического оборудования и производственного инвентаря</li> <li>- технологии приготовления органолептических способов определения степени готовности и качества изделий;</li> <li>- требований к безопасности хранения сырья и готовой продукции; актуальных направлений в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>определять режимы выпечки, реализации мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- изготавливать мелкоштучные кондитерские изделия</li> </ul>	
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>- характеристик сырья</li> <li>- технологии приготовления;</li> <li>- требований к безопасности хранения сырья и готовой продукции; актуальных направлений в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов</li> </ul> <p><b>Умение:</b></p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	



	- изготавливать полуфабрикаты - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;	
--	---	--

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии;	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы</i>
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Знание основ организации процесса производства сложной холодной кулинарной продукции - владение техникой приготовления сложной холодной кулинарной продукции - владение приемами расчета сырья, полуфабрикатов, готовых блюд - знание требований к качеству и безопасности сырья и готовой холодной кулинарной продукции	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Умение выбирать наиболее эффективную технологию производства сложной холодной кулинарной продукции, организацию её производства	
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Умение находить и использовать различные виды справочной, технической и другой профессиональной информации в интернет ресурсах, библиотечных фондах, СМИ.	
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные	- Владение методами информационно-коммуникационных	

технологии профессиональной деятельности.	в	технологий в целях рекламы, логистики, решения профессиональных задач	
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение методами организации работы трудового коллектива и морально-психологического климата;</li> <li>- владение приемами повышения эффективности общения, преодоления коммуникативных барьеров;</li> <li>- соблюдение культуры общения;</li> </ul>	
ОК 7 Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение определять качество работы членов команды;</li> <li>- знание основ ведения профессиональной документации</li> </ul>	
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации		<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение определять направление профессионального и личностного развития;</li> <li>- знание способов и видов повышения квалификации</li> </ul>	
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности		- умение осваивать новые технологии в профессиональной деятельности	