

Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
**«Костромской торгово-экономический колледж»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  
по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания**

2019 г.

Одобрена  
цикловой методической комиссией  
механико-технологических дисциплин

Протокол № 10 от 04.04. 2019 г.

Председатель: \_\_\_\_\_ Березкина А.И.

Авторы: Кашина А.И. преподаватель

Рабочая программа разработана  
на основе Федерального Государственного  
образовательного стандарта (ФГО С) по  
специальностям среднего профессионального  
образования (СПО) укрупненной группы  
**19.00.00** Промышленная экология и  
биотехнологии по специальности  
**19.02.10** **Технология** **производства**  
**общественного питания**

Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_ А.А. Смирнова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. Приказ N 384

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Разработчики: Кашина А.И. - преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	5
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	9
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	15
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	17

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена 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):

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.

## 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;
- приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроль качества и безопасности готовой продукции;
- организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформление 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 для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристика 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 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 различных 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 показатели 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 рабочей программы профессионального модуля:**

всего – 333 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 189 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 63 часа;

производственной практики – 4 недели (144 часа).

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 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.



### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для СПО)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК.1. ПК.2.ПК.3.ПК.4.	Раздел ПМ.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	189	126	72		63				
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144							4 недели	
	<b>Всего:</b>	<b>333</b>	<b>126</b>	<b>72</b>		<b>63</b>				<b>144</b>

### 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)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		333	
МДК 04.01. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.		189	
Тема 1.1. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции.	<b>Содержание.</b>	10	2
	1 Понятие и категории эстетики. Эстетические свойства кондитерских изделий и элементы формирующие их. Требования к декоративной отделке сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Понятие дизайна. Правила работы с инструментами для отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Техника и варианты оформления мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.		
	<b>Практические занятия.</b>	12	3
	Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, окружностей, овалов. Выполнение эскизов, набросков с натуры различных предметов. Упражнение по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Приготовление украшений из сложных отделочных полуфабрикатов.		
	<b>Самостоятельная работа.</b>	11	3
Выполнение творческих работ по изготовлению объемной модели (макета) сложных мучных кондитерских изделий из соленого теста. Разработка дизайна оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Составление технико-технологической карты для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
Тема 1.2. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>Содержание.</b>	44	2
	1 Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Организация рабочего места по оформлению сложных хлебобулочных, кондитерских изделий. Инструменты и инвентарь, применяемые при оформлении кондитерских изделий.		

	Правила и принципы оформления готовых кондитерских изделий. Актуальные направления в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	<b>Лабораторная работа.</b> Техника приготовления и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Выполнение элементов и украшений при помощи кондитерского мешка с различными насадками. Отработка навыков оформления мучных кондитерских изделий с помощью различных форм и трафаретов.	60	3
	<b>Самостоятельная работа.</b> Выполнение эскизов (зарисовок) элементов и украшений для мучных кондитерских изделий. Изучение ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разработка новых видов кондитерских изделий и технологической документации на нее.	52	3
	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ</b> 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 праздничного 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; коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.	144 (4 недели)	3
	<b>Всего:</b>	333	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов, кулинарно-кондитерского цеха

Технические средства обучения: ПК; проектор, плазма

Оборудование лаборатории и рабочих мест в лаборатории: электрическая плита, пекарский шкаф, пароконвектомат, холодильник, весы, моечные ванны, производственные столы, маркированный инвентарь и посуда, система вентиляции.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную (учебную и по профилю специальности) практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: производственные столы, моечные ванны, весы, маркированный инвентарь и посуда, макеты (муляжи) изделий, видеофильмы по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб, для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2017. - 304 с.
2. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: зерно, продукты его переработки, методы оценки качества, хлеб и хлебобулочные изделия, методы оценки качества.
3. Драгилев А.И., Лурье И.С. Технология кондитерских изделий. – М.: ДеЛипринт, 2016.
4. Кузнецова Л. С., Сиданова Л. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство. 2015.- 320 с.
5. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96.
6. Пучкова Л. И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. часть I. Технология. – СПб: ГИОРД, 2016. – 559 с.
7. Сборник ГОСТ Мука. Технические условия.
8. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. ТУ.
9. Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ.
10. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. Методы анализа.
11. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий: Учеб. Для нач. проф. Образования. – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2015.

Дополнительные источники:

1. Драгилев А.Ж. Производство конфет и ириса [Текст]: учеб, пособие / А.И. Драгилев. - М.: АО «Московские учебники», 2015. - 368 с.: ил.
2. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Производство мучных кондитерских изделий: Учебное пособие. – М.: ДеЛи, 2015.
3. Использование соевых продуктов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. / Авилон – составители: Борисенкова И.В, Вашошова А. А. – М.: Мегалион, 2015. – 72 с.
4. Исупов В.Ц. Пищевые добавки и пряности - История, состав и применение.- СПб.: ГИОРД, 2017.
5. Матвеева И.В., Белявская И.П. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. - М., 2017.
6. Сборник рецептур на кондитерские изделия. - М.: ГОС НИИХП, 2015.
7. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий – СПб: ГИОРД, 2016.
8. Требования к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием, вырабатывающего хлеб. Хлебобулочные и кондитерского изделия: сборник. М., 2015.

#### Перечень Интернет ресурсов:

1. ЭУМК: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Ермилова С.В. СЭО 3.0– М.: Академия, 2017.

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и специальности «Технология продукции общественного питания» является освоение учебной практики в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего».

При работе над курсовым проектом (работой) обучающимся оказывают консультации.

---

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты-преподаватели междисциплинарных курсов, а так же общепрофессиональных дисциплин: микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; физиология питания; организация хранения и контроль запасов сырья; метрология и стандартизация; охрана труда.

**Мастера:** наличие 5,6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующих профессиональной сферы является обязательным

## 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
ПК.4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Организация рабочего места. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Определение готовности теста. Проведение разделки теста. Температурный режим и правила приготовления различных типов сдобных хлебобулочных изделий. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Органолептические показатели определения готовности и качества изделий.	Текущий контроль в форме – защиты лабораторных работ и практических занятий;
ПК.4.2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Органолептическая оценка качества продуктов. Организация рабочего места. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Составление технологической схемы приготовления. Расчет сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Экзамен по разделам ПМ
ПК.4.3.Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Разработка ассортимента. Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Использование различных технологий, оборудования и инвентаря. Оценить качество и безопасность	Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.

	мелкоштучных кондитерских изделий.	Экзамен по разделам ПМ
ПК.4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Организация рабочего места. Составление технологических схем приготовления. Выбор различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Определение режима хранения отделочных полуфабрикатов. Применение коммуникативных умений в оформлении кондитерских изделий. Использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	Текущий контроль в форме – защиты лабораторных работ и практических занятий;

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

<b>Результаты (освоенные компетенции) общие</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 устойчивого интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК.2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии продукции общественного питания;	Экспертное наблюдение и анализ деятельности обучающихся в процессе практических занятий
ОК.3. Решение стандартных и нестандартных задач в области технологии продукции общественного питания	Решение стандартных и нестандартных задач в области технологии продукции общественного питания	Опрос по индивидуальным заданиям
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных	Эффективный поиск необходимой информации. Использование различных источников включая электронные.	Оценка уровня профессионализма а деятельности обучающихся при

задач, профессионального и личностного развития.		выполнении лабораторных, работ
ОК.5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Работа с профессиональной программой «Камин».	Электронное тестирование
ОК.6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения с членами трудового коллектива.	Моделирование ситуации работы на предприятии, организации общественного питания
ОК.7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы, работы коллектива подчиненных.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях
ОК.8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Решение ситуационных задач
ОК.9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области технологии продукции общественного питания	Деловая игра «Моя профессиональная карьера кондитера»