

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»



УТВЕРЖДЕНА

Директор ГПОУ АСПК

Ахмерова Д.Ф.

«31» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и
подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
разнообразного ассортимента

код, специальность/профессия 43.01.09 Повар, кондитер

курс 4 № группа 33

форма обучения очная

Анжеро-Судженск 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Примерной основной образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер, включенной в Федеральный реестр примерных основных образовательных программ СПО от 28.06.2021 г., рег. 01, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

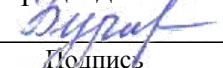
РАССМОТРЕНА

на заседании МК 43.01.09, 23.01.17
15.01.05

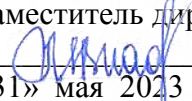
Протокол № 8

от «24» мая 2023 г.

Председатель МК

 / Бурлаченко Ю.И.
Подпись Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора по УР
 Михеева Н.В.
«31» мая 2023 г.

Разработчик: Филатова Альбина Викторовна, мастер производственного обучения

Рецензент (ы): Вахрамеева Т.В. , директор МБУ «Комбинат детского питания»

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 20 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 23 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК5.1.Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК5.2.Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК5.3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК5.4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК5.5.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (подготовка поваров 3-4 разрядов)

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:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;
- ведения расчетов с потребителями

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

знать:

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- максимальная учебная нагрузка обучающегося 520 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 120 часов;
- самостоятельная работа обучающегося 40 часов;
- учебная и производственная практики – 360 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|--------|---|
| ПК5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
| ОК.01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК.02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

| Коды ОК, ПК | Наименование разделов* профессионального модуля | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | | | Практика | | |
|----------------------------|--|-------------|---|----------------------|---|--|-------------------------------------|--|--------------|--------------|---|--------------|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Консультации | Учебная | Производственная (по профилю специальности) | Консультации |
| | | | Всего, часов | В т.ч. теории, часов | В т.ч. лабораторные и практические, часов | В т.ч. курсовая работа (проект), часов | Всего, часов | В т.ч. курсовая работа (проект), часов | Всего, часов | Всего, часов | Всего, часов | Всего, часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10 | Раздел модуля 1 МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 32 | 32 | 22 | 10 | | | | 2 | | | |
| ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10 | Раздел модуля 2 МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 128 | 88 | 28 | 60 | | 40 | | | | | |
| ПК 5.1.- | Раздел модуля 3 | 144 | | | | | | | | 144 | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|--|------------|------------|-----------|-----------|--|-----------|--|--|------------|------------|--|
| 5.5 ОК 1- 7,9,10 | УП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | | | | | | | | | |
| ПК 5.1.- 5.5 ОК 1- 7,9,10 | Раздел модуля 4 ПП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 216 | | | | | | | | | 216 | |
| Всего: | | 520 | 120 | 50 | 70 | | 40 | | | 144 | 216 | |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с программой воспитания

| Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем, практик | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | ОК, ПК |
|--|---|-------------|----------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел модуля 1. | | | |
| МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 32 | |
| Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Содержание учебного материала | 6 | ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10 |
| | Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 | |
| | Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 | |
| | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 | |
| Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Содержание учебного материала | 12 | ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10 |
| | Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. | 2 | |
| | Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 2 | |
| | Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 | |
| | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 | |

| | | | |
|--|---|------------|-----------------------------|
| | Практическое занятие Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 | |
| | Практическое занятие Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. | 2 | |
| Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов | Содержание учебного материала | 14 | ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10 |
| | Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 | |
| | Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. | 2 | |
| | Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. | 2 | |
| | Практическое занятие Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. | 2 | |
| | Практическое занятие Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха | 2 | |
| | Практическое занятие Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | 2 | |
| Дифференцированный зачет | | 2 | |
| Раздел модуля 2. | | | |
| МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 128 | |
| Тема 1.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов | Содержание учебного материала | 4 | ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10 |
| | 1.Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их | 2 | |

| | | | |
|--|--|-----------|-----------------------------|
| | сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества. | | |
| | Практическое занятие Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 | |
| Тема 1.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. | Содержание учебного материала | 10 | ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10 |
| | 1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. | 2 | |
| | Практическое занятие Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. | 2 | |
| | Практическое занятие Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. | 2 | |
| | Практическое занятие Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | |
| | Практическое занятие Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | |
| | | | |
| Тема 1.3. | Содержание учебного материала | 2 | ПК 5.1., 5.2 |

| | | | |
|--|---|----------|-----------------------------|
| Приготовление глазури | 1.Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 2 | ОК 1-7,9,10 |
| Тема 1.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов | Содержание учебного материала | 6 | ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10 |
| | 1.Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 | |
| | Практическое занятие Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | |
| | Практическое занятие Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика. | 2 | |
| Тема 1.5. Приготовление сахарной мастики и марципана | Содержание учебного материала | 2 | ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10 |
| | 1.Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 2 | |
| Тема 1.6. Приготовление посыпок и крошки | Содержание учебного материала | 4 | ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10 |
| | 1.Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | |
| | Практическое занятие Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 2 | |
| Тема 1.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства | Содержание учебного материала | 6 | ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10 |
| | 1.Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | |
| | Самостоятельная работа Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. Подготовка презентаций по теме: «Классификация отделочных полуфабрикатов» | 4 | |

| | | | |
|--|---|-----------|---------------------------------|
| Тема 1.8 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба | Содержание учебного материала | 4 | ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10 |
| | 1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. | 2 | |
| | Практическое занятие Изучение ассортимента и расчет пищевой ценности хлеба и хлебобулочных изделий. | 2 | |
| Тема 1.9 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий | Содержание учебного материала | 4 | ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10 |
| | 1.Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. | 2 | |
| | Практическое занятие Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок | 2 | |
| Тема 1.10. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба | Содержание учебного материала | 6 | ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10 |
| | Практическое занятие Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: без дрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. | 2 | |
| | Практическое занятие Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | |
| | Практическое занятие Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | 2 | |
| Тема 1.11 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | Содержание учебного материала | 20 | ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10 |
| | 1.Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т. ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 | |
| | Практическое занятие Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, | 2 | |

| | | | |
|--|--|-----------|----------------------------|
| | условия и сроки хранения. | | |
| | Практическое занятие Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. | 2 | |
| | Практическое занятие Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. | 2 | |
| | Самостоятельная работа Подготовка презентаций по теме: «Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба» | 4 | |
| | Самостоятельная работа Повторение изученного материала по темам 1.1-1.11 | 8 | |
| Тема 1.12 Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста | Содержание учебного материала | 6 | ПК 5.1, 5.4 ОК 1-7,9,10 |
| | 1.Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. | 2 | |
| | Практическое занятие Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | |
| | Практическое занятие Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | |
| Тема 1.13 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента | Содержание учебного материала | 28 | ПК 5.1, 5.4 ОК 1-7,9,10 |
| | Практическое занятие Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного.. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | 2 | |
| | Практическое занятие Приготовление бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | 2 | |
| | Практическое занятие Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | |
| | Практическое занятие Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста | 2 | |
| | Практическое занятие | 2 | |

| | | | |
|---|--|-----------|----------------------------|
| | Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста | | |
| | Практическое занятие Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста | 2 | |
| | Практическое занятие Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста | 2 | |
| | Практическое занятие Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста | 2 | |
| | Практическое занятие Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста | 2 | |
| | Практическое занятие Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста | 2 | |
| | Самостоятельная работа Подготовка сообщений по теме: «Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста» | 8 | |
| Тема 1.14 Изготовление и оформление пирожных | Содержание учебного материала | 8 | ПК 5.1, 5.4 ОК 1-7,9,10 |
| | 1.Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. | 4 | |
| | Самостоятельная работа Подготовка сообщений по теме: «Виды посыпок и крошки», : «Бисквитные торты формы и оформление» | 4 | |
| Тема 1.15 Изготовление и оформление тортов | Содержание учебного материала | 16 | ПК 5.1, 5.4 ОК 1-7,9,10 |
| | 1.Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | |

| | | | |
|--|---|-----|----------------------------|
| | 1.Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | | |
| | Практическая работа Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов | 2 | |
| | Практическая работа Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных тортов | 2 | |
| | Самостоятельная работа Подготовка сообщений по теме: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов» | 10 | |
| Дифференцированный зачет | | 2 | ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10 |
| Раздел модуля 3. | | | |
| УП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 144 | |
| Перечень работ при прохождении учебной практики | Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. | 6 | ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10 |
| | Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 6 | |
| | Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | 12 | |
| | Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. | 12 | |
| | Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских | 12 | |

| | | | |
|--|--|----|--|
| | изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | |
| | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | 12 | |
| | Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | 12 | |
| | Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | 6 | |
| | Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. | 6 | |
| | Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | 12 | |
| | Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 12 | |
| | Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. | 6 | |
| | Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 6 | |
| | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). | 6 | |
| | Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. | 6 | |

| | | | |
|--|--|------------|----------------------------|
| | Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | 6 | |
| Дифференцированный зачет | | 6 | ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10 |
| ПП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 216 | |
| Перечень работ при прохождении производственной практики | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. | 12 | ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10 |
| | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | 12 | |
| | Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. | 12 | |
| | Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. | 102 | |
| | Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. | 12 | |
| | Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. | 12 | |

| | | | |
|--------------------------|---|-----|----------------------------|
| | Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. | 12 | |
| | Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 12 | |
| | Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). | 12 | |
| | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | 12 | |
| Дифференцированный зачет | | 6 | ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10 |
| Всего: | | 520 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства и лаборатории - Учебная кухня ресторана.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкафы для хранения учебно-методической документации и наглядных пособий;
- классная доска

Учебно-методические средства обучения:

- учебно-методический комплекс преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, интерактивная доска, проектор.

Учебная кухня ресторана, оснащена в соответствии с п.6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащение базы практики соответствует с п .6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1 Основные источники

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова.- 5-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с.
2. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов : учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская.- 3-е изд., стер.- Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 84 с. – Текст : непосредственный.
3. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева.- 4-е изд., стер.- Санкт-Петербург : Лань, 2021.- 428 с. – Текст : непосредственный.
- 4.Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 208 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт] — URL: <https://urait.ru/bcode/453802>
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452945>
- 6.Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456684>
7. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 217 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452852>

4.2.2. Дополнительные источники

1. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452951>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467530>
3. Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижилова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452592>
4. Товароведение пищевых продуктов : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина.- 11-е изд., стер.- Москва : Издательский центр «Академия», 2019.- 336 с.
5. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие для СПО / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда. - 2-е изд., стер.- Санкт-Петербург : Лань, 2021.- 336 с. : ил. — Текст : непосредственный.

4.2.3. Интернет-ресурсы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Со-ветом 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. 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.
4. 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.
5. 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

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса:

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента используются активные и интерактивные формы проведения занятий (разбор конкретных ситуаций, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду колледжа.

Консультации для обучающихся предусмотрены в период реализации программы профессионального модуля. Формы проведения консультаций – индивидуальные.

Учебная практика и производственная практика по профилю профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализовываются: учебная практика - рассредоточено, производственная практика - концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента обеспечивается педагогическими работниками, квалификация которых отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках или профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, формируемые ОК) | Критерии оценивания результатов обучения | Формы контроля |
|---|---|--|
| <p>уметь: -рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p> <p>ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10</p> | <p>Критерии оценки выполнения тестового задания: «5»: верные ответы составляют от 90% до 100% от общего количества; «4»: верные ответы составляют от 75% до 89% от общего количества; «3»: верные ответы составляют от 50% до 74%; «2»: верные ответы составляют менее 50%.</p> <p>Критерии оценки выполнения практического задания «5»: работа выполнена полностью и правильно; сделаны правильные выводы; «4»: работа выполнена правильно с учетом 2-3 несущественных ошибок, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя. «3»: работа выполнена правильно не менее чем на половину или допущена существенная ошибка. «2»: допущены две (и более) существенные ошибки в ходе работы, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p> | <p>Текущий контроль: тестирование</p> <p>Практические работы</p> |
| <p>знать: -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и</p> | <p>Критерии оценки сдачи дифференцированного зачета, экзамена квалификационного:</p> | <p>Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет</p> |

| | | |
|---|---|-------------------------------------|
| <p>личной гигиены в организациях питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p> <p>весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p> <p>ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10</p> | <p>«5»: даны ответы на все вопросы билета (при ответе возможны одна-две неточности, которые студент быстро и легко исправляет после замечания преподавателя). Грамотно и правильно выполнено практическое задание.</p> <p>«4»: даны ответы на теоретические вопросы (в изложении материала допустимы незначительные пробелы, не исказившие содержания ответа по вопросу). Практическое задание выполнено с незначительными ошибками, исправленными после замечания преподавателя.</p> <p>«3» даны ответы на теоретические вопросы (в изложении материала допустимы незначительные пробелы, не исказившие содержания ответа по вопросу). Практическое задание не выполнено «2» в ответах допущены ошибки, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя. Практическое задание не выполнено</p> | <p>Экзамен квалификационный</p> |
|---|---|-------------------------------------|