**Министерство образования Республики Татарстан**

**Государственное профессиональное**

**образовательное учреждение**

**«Апастовский аграрный колледж»**

**«Утверждаю»**

**Зам.директора по УПР**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Н.Хабибуллина**

**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**

**Квалификация:** Техник-технолог

**Форма обучения**: очная

**Срок обучения**: 3 года 10 месяцев

На базе основного общего

образовании

Апастово 2021г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация разработчик:

ГАПОУ «Апастовский аграрный колледж»

Разработчик:

Кашапова Айгуль Зуфаровна – преподаватель междисциплинарных курсов

**РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ**

на заседании методической комиссии:

Протокол № \_\_ от  «\_\_» \_\_\_\_ 20\_ г.

Председатель ПЦК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  4 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 7 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 9 |
| **4 условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 16 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 19 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной

профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС **по специальности 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 сдобныххлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложныхмучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучныхкондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление и использоватьв оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.

Программа профессионального модуля может быть использована на курсах повышения квалификации и переподготовки кадров, опыт работы требуется для прохождения курсов повышения квалификации.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовойпродукции;организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;оформления кондитерских изделий сложнымиотделочными полуфабрикатами;

**уметь:**

органолептический оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения попроцессам 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 ихранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемыприготовления 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; основные характеристики основных продуктов идополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовлениясложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучныхкондитерских 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 отделочныхполуфабрикатов; 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 отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты иукрашения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделийсложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий исложных отделочных полуфабрикатов.

* + ***личностные результаты реализации программы воспитания:***

|  |
| --- |
| ЛР 1 осознающий себя гражданином и защитником великой страны |
| * ЛР 2 проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций |
| ЛР 3 соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих |
| ЛР 4 проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 5демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России |
| ЛР 6 проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях |
| ЛР 7 осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| ЛР8 проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства |
| ЛР 9 соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях |
| ЛР 10 заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой |
| ЛР 11 проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры |
| * ЛР 12 принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания |

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего **489** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **309** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **206** часов;

лабораторно-практических занятий **112** часов;

самостоятельной работы обучающегося **103 часов**

учебной практики **108** часов;

производственной практики **72** часа.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **«Приготовленияхлебобулочных, мучных и кондитерскихизделий»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобныххлебобулочных 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 и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовыеметоды и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных  ситуациях и нести за них ответственность.  Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации,необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,профессионального и личностного развития.  Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| 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 за работу членов команды  (подчиненных), за 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. |
| ОК 10 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применениемполученных профессиональных знаний (для юношей). |

# **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)* | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **МДК.04.01**  **Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий** |  | | | **206** |  |
| **Раздел 1.Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий**. |  | | | **34** |  |
| **Тема 1.1. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.** | Содержание | | | **4** |  |
| 1. | Назначение, виды кондитерских цехов. Организация труда в кондитерском цехе. | | 2 | 2 |
| 2. | Организация рабочего места в отделении обработки яиц. Организация рабочего места в цехе замеса, разделки и выпечки теста. Организация рабочего места в цехе отделочных полуфабрикатов. | | 2 | 2 |
| **Тема 1.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование** | Содержание | | | **6** |  |
| 1. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря кондитерского цеха. | | 1 | 2 |
| 2. | Машины и инвентарь для подготовки кондитерского сырья. | | 1 | 2 |
| 3. | Машины и инвентарь для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, их безопасное использование. | | 1 | 2 |
| 4. | Холодильное оборудование и инвентарь в цехе отделочных полуфабрикатов, их безопасное использование. | | 1 | 2 |  |
| 5. | Аппараты и инвентарь для жарки и выпечки кондитерских изделий, их безопасное использование. | | 2 | 2 |
| **Лабораторная работа** | | | **6** |  |
| 1. | Организация рабочего места в кондитерском цехе. Подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря дляприготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |  | 2 |
| **Самостоятельная работа** | | | | **8** |  |
| **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  1.Подготовка рефератов, докладов и электронных презентаций: «Новые виды оборудования для предприятий общественного питания, их безопасное использование»  2.Изучить устройства машин.  3.Организация рабочего места в кондитерском цехе.  4.Подбор оборудования и производственного инвентаря в кондитерском цехе. | | | | 2  2  2  2 |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:**  Организация процесса приготовления сложных кондитерских изделий:  1.Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и безопасно его использование.  2. Организация рабочих мест для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | | | **6**  3  3 |  |
| **Производственная практика(по профилю специальности)**  **Виды работ:**  Организация процесса приготовления сложных кондитерских изделий:  1.Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и безопасно его использование.  2. Организация рабочих мест для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | | | **4**  2  2 |  |
| **Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов,**  **и использование их в оформлении.** |  | |  | **61** |  |
| **Тема 2.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов.** | Содержание | | | **12** |
|  |
| 1. | | Технология приготовления сахарных п./ф. (сиропы, помада, желе, жженка, тираж). | 2 | 2 |
|  | | Технология приготовления различных кремов. | 2 |  |
| 2. | | Технология приготовления карамели и украшений из нее. Грильяж, кандир. | 1 | 2 |
| 3. | | Технология приготовления сахарной мастики (сырцовая, заварная, молочная,) новые виды мастичной пасты (топдекор «бейклс» для лепки, шокопласт) | 1 | 2 |
| 4. | | Технология приготовления глазури, рисовальной массы (глазурь сырцовая для поверхности, глазурь сырцовая и заварная для украшения). Кувертюр, ганаш, новые виды глазури | 2 | 2 |
| 5. | | Новые виды мастичной пасты (топдекор «бейклс» для лепки, шокопласт) Кувертюр, ганаш, новые виды глазури | 1 | 2 |
| 6. | | Технология приготовления кремов на различной основе, зефира, суфле. | 1 | 2 |
| 7. | | Технология приготовления крема на основе сливок животного и растительного происхождения | 1 | 2 |
| 8. | | Технология приготовления и оформление марципаном, шоколадом, шоколадные присыпки | 1 | 2 |
| **Лабораторная работа**  1. Приготовление кремов, помады, глазури, кандира, желе, посыпки и украшений из них.  2.Приготовление сахарных мастик, марципана, карамели, шоколада и украшений из них. | | | **12**  6  6 | 2  2 |
| **Практическая работа** | | | **2** |  |
| **1. Расчет сложных рецептур** | | | **2** | 2 |
| **Самостоятельная работа** | | | | **15** |  |
| **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы**   1. Помада, приготовление, использование. 2. Крем сливочный (масляный), сливочный (шарлот). 3. Технология приготовления глазури, рисовальной массы 4. Сахаристые полуфабрикаты – желе, основной сироп, сироп кофейный. 5. Кремы на основе сливок животного и растительного происхождения. 6. Марципан, украшения из шоколада.   7. Подготовка рефератов: «Новые виды отделочных полуфабрикатов, технологические приемы их использования»  8.Составление алгоритма по приготовлению отделочных полуфабрикатов. Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией.  9.Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов.  10. Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала.  11. Применение передовых технологий в приготовлении отделочных полуфабрикатов  12. Подготовка презентаций на тему «Отделочные полуфабрикаты»  13. Решение задач. | | | | 1  1  1  1  1  1  2  1  1  1  1  2  2 |
| **Учебная практика** | | | | **12** |
| **Виды работ**  1. Приготовление кремов, помады, глазури, кандира, желе, посыпки и украшений из них.  2.Приготовление сахарных мастик, марципана, карамели, шоколада и украшений из них. | | | | 6  6 |
| **Производственная практика(по профилю специальности)**  **Виды работ**  1. Приготовление кремов, помады, глазури, кандира, желе, посыпки и украшений из них.  2.Приготовление сахарных мастик, марципана, карамели, шоколада и украшений из них. | | | | **8**  4  4 |
|  |
| **Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба** |  | | | **92** |  |
| **Тема 3.1. Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий** | Содержание | | | **22** |
| 1. | | Характеристика и подготовка сырья к производству. Взаимозаменяемость отдельных видов сырья | 2 | 2 |
| 2. | | Технологический процесс замеса теста. Влияние отдельных продуктов на качество теста. | 2 | 2 |
| 3. | | Классификация теста. Способы рыхления теста | 4 | 2 |
| 4. | | Процессы, происходящие при замесе и брожении теста | 2 | 2 |
| 5. | | Технологический процесс приготовления дрожжевого теста. Способы замеса (опарный, безопарный) | 2 | 2 |
| 6. | | Технология приготовления, ассортимент хлеба из пшеничной и ржаной муки. | 4 | 2 |
| 7. | | Технология приготовления кексов: («Весенний», «Здоровье», «Майский»,  «Столичный», «Ореховый») | 2 | 2 |
| 8. | | Технология приготовления рулетов (с маком, марципановая коса, плетенка с начинкой, маковый венок). Приготовление ромовых баб | 2 | 2 |
| 9. | | Технология приготовления праздничного хлеба (Рождественская штоля, штоля с маком, с творогом, пасхальный кулич, свадебный хлеб) | 2 | 2 |
| **Лабораторныеработы** | | | **24** |  |
| 1. | | Приготовление кексов, ромовых баб | 6 | 2 |
| 2. | | Приготовление хлеба из пшеничной и ржаной муки | 6 | 2 |
| 3. | | Технология приготовления рулетов (с маком, марципановая коса, плетенка с начинкой, маковый венок). | 6 | 2 |
| 4. | | Технология приготовления праздничного хлеба (Рождественская штоля, штоля с маком, с творогом, пасхальный кулич, свадебный хлеб) | 6 | 2 |
|  | | **Практическая работа** | **2** |  |
|  | | Расчет сложных рецептур. | 2 | 2 |
| **Самостоятельная работа** | | | | **24** |  |
| **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы**   1. Характеристика сырья – основное сырьё 2. Дополнительное сырьё 3. Приготовление теста 4. Способы разрыхления теста. 5. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. 6. Хранение и контроль качества готовой продукции 7. Изделия хлебобулочные сдобные   8.Составление презентации по теме: «Сдобные хлебобулочные изделия». «Технология приготовления (вид теста, закваски)»по выбору учащегося  9.Подготовка рефератов **:** «Технология приготовления хлеба из ржаной муки», «Технология приготовления хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки», «Технология приготовления хлеба из пшеничной муки», «Технология приготовления бараночных изделий», «Технология приготовления сухарных изделий», «Технология приготовления национальных хлебобулочных изделий»  10.Составление алгоритма способов минимизации потерь при механической обработке сырья и выпечке хлеба и хлебобулочных изделий  11.Товароведная характеристика сырья для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий  12.Зависимость видов кондитерского сырья и их использования  13.Способы оформления хлеба и хлебобулочных изделий  14.Элементы применения декора при отделке хлебобулочных изделий  15.Разработка новых рецептур разных видов изделий из разных видов теста  16.Работа со сборником рецептур  17.Составление технологических схем, технико-технологических карт | | | | 1  1  1  1  1  1  1  2  2  2  2  1  1  1  2  2  2 |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:**  1. Приготовление праздничного хлеба, праздничной булки, куличей, караваев.  2. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий | | | | **12**  6  6 |  |
| **Производственная практика(по профилю специальности)**  **Виды работ:**  1. Приготовление праздничного хлеба, праздничной булки, куличей, караваев.  2. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий | | | | **8**  4  4 |  |
| **Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.** |  | | | **146** |  |
| **Тема 4.1. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.** | Содержание | | | **26** |  |
| 1. | | Технология приготовления праздничных тортов. Приготовление бисквитно- кремовых тортов, бисквитно-фруктовых тортов | 2 | 2 |
| 2. | | Технология приготовления бисквитных тортов с отделкой (белковым кремом, взбитыми сливками) | 2 | 2 |
| 3. | | Технология приготовления бисквитно-  кремовых тортов, глазированных помадой или желе, тортов с кремом , отделанные присыпкой | 2 | 2 |
| 4. | | Технология приготовления бисквитно- песочных тортов | 2 | 2 |
| 5. | | Технология приготовления песочно- кремовых тортов, песочно-фруктовых | 2 | 2 |
| 6. | | Технология приготовления песочно- кремовых тортов глазированные помадой, песочно- заварных тортов | 2 | 2 |
| 7. | | Технология приготовления слоеных тортов (кремовые, фруктовые) | 2 | 2 |
| 8. | | Технология приготовления воздушных тортов (белково-сбивные) | 2 | 2 |
| 9. | | Технология приготовления тортов вафельных, миндальных, крошковых | 2 | 2 |
| 10. | | Технология приготовления слоеных тортов. | 2 | 2 |
| 11. | | Технология приготовления воздушно-ореховых тортов. | 2 | 2 |
| 12. | | Технология приготовления литерных, фигурных, праздничных, заказных тортов | 2 | 2 |
| 13. | | Органолептические способы определения готовности и качества готовых тортов. Варианты оформления тортов различными видами отделочных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения готовой продукции. | 2 | 2 |
| **Лабораторные работы** | | | **26** |  |
| 1. | | Приготовление бисквитных тортов с различной отделкой | 6 | 3 |
| 2. | | Приготовление песочных, заварных тортов с различной отделкой | 6 | 3 |
| 3. | | Приготовление тортов миндальных, вафельных, слоеных с различной отделкой | 6 | 3 |
| 4. | | Приготовление праздничных, фигурных, литерных тортов | 8 | 3 |
| **Практическая работа** | | | **6** |  |
| 1. | | Определение показателей качества мучных кондитерских изделий и праздничных тортов: «Отбор средней пробы, определение качества по массе и влажности, определение содержания сахара». | 2 | 2 |
| 2. | | Разработка ассортимента тортов. Расчет сложных рецептур | 2 | 2 |
| 3. | | Составление технологических схем, технико-технологических карт | 2 | 2 |
| **Самостоятельная работа** | | | | **28** |  |
| **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы**   1. Характеристика сырья 2. Подготовка сырья 3. Приготовление кондитерского теста 4. Технология приготовления вафельного теста 5. Кексы и рулеты из дрожжевого и бездрожжевого теста. 6. Приготовление полуфабриката – бисквитного, песочного, слоеного, заварного, орехового. 7. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов – кремов, суфле, помады 8. Бисквитно - кремовые, бисквитно – фруктовые торты. 9. Бисквитные торты с белковым и сливочным кремами. 10. Песочное тесто, пирожные нарезные, корзиночки песочные, печенье. 11. Слоеное пресное тесто, волованы, языки слоеные, пирожные нарезные. 12. Слоеные торты. 13. Миндальные, комбинированные торты 14. Работа со сборником рецептур; нормативно-технической документацией   15. Составление бракеражных таблиц, технологических схем.  16. Составление алгоритма по приготовлению различных видов теста.  17. Решение задач.  18. Составление технологических,технико-технологических карт на мучные кондитерские изделия  19.Подготовка презентаций на тему «Технология приготовления (вид теста)» по выбору учащегося  20.Разработка новых рецептур разных видов изделий из разных видов теста  21.Решение производственных ситуаций. | | | | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  2  2  2  2  2  2  2 |  |
| **Учебная практика** | | | | **36** |
| **Виды работ:**   1. Приготовление и оформление бисквитных тортов 2. Приготовление и оформление песочных тортов 3. Приготовление и оформление слоеных тортов 4. Приготовление и оформление воздушных тортов 5. Приготовление и оформление вафельных тортов 6. Приготовление, литерных, подарочных тортов | | | | 6  6  6  6  6  6 |  |
| **Производственная практика(по профилю специальности)**  **Виды работ:**   1. Приготовление и оформление бисквитных тортов 2. Приготовление и оформление песочных тортов 3. Приготовление и оформление слоеных тортов 4. Приготовление и оформление воздушных тортов 5. Приготовление и оформление вафельных тортов   6. Приготовление, литерных, подарочных тортов | | | | **24**  4  4  4  4  4  4 |  |
| **Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.** |  | |  | **156** |  |
| **Тема 5.1. Технология приготовления пирожных** | Содержание | | | **24** |  |
| 1. | | Классификация пирожных и основные процессы их отделки.Показатели качества пирожных | 2 | 2 |
| 2. | | Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. | 2 | 2 |
| 3. | | Температурный режим и правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. | 2 | 2 |
| 4. | | Технология приготовления бисквитных пирожных | 2 | 2 |
| 5. | | Технология приготовления песочных пирожных в сочетании с другими выпеченными п/ф | 2 | 2 |
| 6. | | Технология приготовления слоеных пирожных с кремом , яблочных, фруктовых | 2 | 2 |
| 7. | | Технология приготовления заварных пирожных с кремом, глазированных с помадой и с кремом, обсыпанных | 2 | 2 |
| 8. | | Технология приготовления воздушных, воздушно-ореховых, миндально- ореховых пирожных | 2 | 2 |
| 9. | | Технология приготовления крошковых пирожных (картошка обсыпная, глазированная помадой, из крошкового п./ф.), птифуры «десертный набор» | 2 | 2 |
| 10. | | Технология приготовления пирожных пониженной калорийности с суфле | 2 | 2 |
| 11. | | Варианты оформления пирожных различными видами отделочных полуфабрикатов. | 2 | 2 |
| 12. | | Оценка качества и требования к безопасности хранения готовой продукции. | 2 | 2 |
| **Лабораторная работа** | | | **30** |  |
| 1. | | Приготовление песочных, бисквитных пирожных | 6 | 3 |
| 2. | | Приготовление слоеных пирожных | 6 | 3 |
| 3. | | Приготовление заварных, воздушных пирожных | 6 | 3 |
| 4. | | Приготовление крошковых, миндально- ореховых пирожных | 6 |  |
| 5. | | Приготовление пирожных пониженной калорийности с суфле | 6 |  |
| **Практическая работа** | | | **4** |  |
| 1. | | Расчет рецептур мучных кондитерских изделий: состав рецептур, расчет рабочих рецептур, расчет простой однофазной рецептуры. Разработка ассортимента. | 2 | 2 |
| 2. | | Расчет сложных рецептур: расчет рабочей рецептуры на штучные изделия. Составление технологических схем, технико-технологических карт. | 2 | 2 |
| **Квалификационный экзамен** | | | | **6** |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | **28** |
| **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы**   1. Бисквитное тесто, бисквитные пирожные. 2. Слоеное тесто, приготовление слоеных пирожных 3. Заварное тесто, заварные пирожные 4. Приготовление слоеных трубочек, слойки с повидлом 5. Птифуры, подарочные наборы пирожных   6. Решение технологических задач по расчету сырья и полуфабрикатов  7.Рефераты по темам:«Технология приготовления ( по выбору учащегося) тортов», «Технология приготовления (по выбору учащегося) пирожных», «Использование новых видов тортов в кондитерском производстве», « «Фирменные торты и пирожные»  8.Составление алгоритма по приготовлению пирожных различных видов.  9.Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией.  10..Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов.  11.Подготовка таблицы о способах минимизации потерь при производстве тортов и пирожных  12.Креативность в оформлении тортов и пирожных  13.Подготовка презентаций на тему «Торты», «Пирожные», «Изделия фирмы «,,,,,,,»  14.Разработка рецептуры фирменного пирожного  15.Решение производственных ситуаций . | | | | 1  1  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2 |
| **Учебная практика** | | | | **42** |
| **Виды работ:**  1. Приготовление и оформление бисквитных пирожных  2. Приготовление и оформление песочных пирожных  3. Приготовление и оформление слоеных пирожных  4. Приготовление и оформление воздушных пирожных  5. Приготовление и оформление вафельных пирожных  6. Приготовление и оформление крошковых пирожных  7. Приготовление сложных видов печенья | | | | 6  6  6  6  6  6  6 |
| **Производственная практика(по профилю специальности)**  **Виды работ:**  1. Приготовление и оформление бисквитных пирожных  2. Приготовление и оформление песочных пирожных  3. Приготовление и оформление слоеных пирожных  4. Приготовление и оформление воздушных пирожных  5. Приготовление и оформление вафельных пирожных  6. Приготовление и оформление крошковых пирожных  7. Приготовление сложных видов печенья | | | | **28**  4  4  4  4  4  4  4 |
| **Производственная практика (по профилю специальности)**  **Виды работ:**  1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.  3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.  4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.  5.Участвовать в планировании основных показателей производства.  6.Планировать выполнение работ исполнителями.  7.Организовывать работу трудового коллектива.  8.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  9.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.  10. Определять качества сырья, контролировать качество полуфабрикатов и готовой продукции.  11. Осуществлять все виды контроля, производить отбор средних проб для проведения лабораторного контроля.  12. Производить расчет рецептур. | | | | **72** |  |
| **Всего** | | | | **489** |  |

# **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология приготовления пищи», «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», учебного кондитерского цеха, овощного, мучного цеха в пищеблоках ГАПОУ«Апастовский аграрный колледж»

1. Оснащение учебного кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

* стол учительский, столы ученические, стулья ученические, книжные шкафы;

- комплект бланков технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;

- электронные презентации занятий;

- мультимедиа проектор;

- ноутбук, модем

2. Оборудование учебного кондитерского цеха согласно ФГОС для реализации программ по специальности техника-технолога:

* рабочие места по количеству обучающихся;

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории по подготовки кондитеров**: производственные столы с деревянным покрытием, электронные весы, поварские ножи, производственные раковины, холодильный шкаф , печь конвекционная электрическая кондитерская , шкаф расстоечный , электрическая плита 4-х конформная. Стеллаж поверхность нержавейка, тестомесильная машина (миксер) планетарная настольная, шкаф электрический холодильный, миксер планетарный с 3-ми насадками, миксер настольный, электрическая фритюрница, электрическая мясорубка , весы напольные электронные, пароконвектомат.

- электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм), тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, пароконвектомат), холодильное оборудование (холодильник бытовой «Samsung»); весоизмерительное оборудование;

- наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;

- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

- технологическое оборудование;

- наборы инструментов;

- приспособления, инвентарь, посуда, тара;

- заготовки, шаблоны, формы.

рабочее место преподавателя

3.Оборудование цехов и рабочих мест столовой ГАПОУ «Апастовский аграрный колледж»:

Мучной цех:

оборудование: механическое, измерительное, тепловое;

набор инвентаря, инструментов;

приспособления.Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которая проводятся рассредоточено.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

**Учебники**

1. 1. И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимета»Издательский центр «Академия», 2017

Дополнительные источники:

**Учебники и учебные пособия**

1. И.И.Потапова «Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания» Издательский центр «Академия», 2013.
2. Н.А.Анфимова «Кулинария» Издательский центр «Академия», 2013

**Справочники:**

1. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» ООО Дом славянской кухни, 2013

**Отечественные журналы:**

1. «Питание и общество».
2. Электронные ресурсы:

# **Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю профессии) в рамках профессионального модуля «**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**» является освоение учебной практики для получения первичных технологических навыков в рамках профессионального модуля.

Данный модуль изучается после изучения следующих дисциплин или вместе с «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Безопасность жизнедеятельности».

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих, обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Реализация образовательной программы профессионального модуля должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: имеющий среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера: Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

# **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 лебобулочных изделий и праздничного хлеба. | - организация рабочего места и личная гигиена в соответствии с требованиями СТН и ТБ; | **Зачет (в виде тестов)** |
| - подсчёт количества продуктов, согласно СРБ; |  |
| - подбор необходимого инвентаря и инструментов согласно технологическому процессу приготовления хлебобулочных изделий и хлеба |  |
| - использование механического и теплового оборудования ( мукосей, тестомес, пекарский шкаф, конвекционная печь, электроплита), согласно правилам эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании; |  |
| - выполнение процессов подготовки продуктов в соответствии с требованиями СТН и ТБ; | - наблюдение за деятельностью обучающихся во время учебной практики; |
| - выполнение процессов по замесу теста согласно рецептуре мучных изделий и хлеба; | - наблюдение за деятельностью обучающихся, в сочетании с устным опросом; |
| - выполнение процессов по дозировке, формовке сложных хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями СТН; | - наблюдение за деятельностью обучающихся; |
| -выполнение оформления и отделки сложных хлебобулочных и изделий, используя различные технологии | -наблюдение в сочетании с устным опросом; |
|  | - выпекание сложных хлебобулочных изделий, хлеба, мучных изделий(пирог «Невский», сдоба обыкновенная, крендель «Свадебный», каравай «Свадебный»), в соответствии с тепловым режимом и временем |  |
| -прогнозирование возникновения брака, выявление причин брака, выбор путей предотвращения брака сложных хлебобулочных изделий. |  |
| - бракераж выпеченных простых хлебобулочных, мучных изделий и хлеба продемонстрирован согласно требованиям Госстандарта; | - устный опрос; |
| **ПК 4.2.**  Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | - организация рабочего места и личная гигиена в соответствии с СТН и ТБ; | **Зачет (в виде тестов)** |
| - подсчёт количества продуктов для приготовления основных мучных кондитерских изделий, согласно СРБ; |  |
| - подбор необходимого инвентаря и инструментов согласно технологическому процессу приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов |  |
| - использование механического, теплового оборудования (мукосей, тестомес, взбивальная машина, пекарский шкаф, конвекционная печь, электрическая плита), согласно правилам эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании; |  |
| - выполнение процессов подготовки сырья для приготовления различных видов теста, (бисквитного, песочного, заварного,слоеного ) воздушного, воздушно-орехового, миндального полуфабрикатов, согласно СРБ; | - наблюдения за деятельностью обучающихся, в сочетании с устным опросом; |
| - выполнение процессов по замесу теста согласно рецептуре мучных кондитерских изделий; | -наблюдения за деятельностью, в сочетании с устным опросом; |
| - выполнение процессов по дозировке, формовке, основных мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями СТН; | -устный опрос. |
|  | - выпекание сложных мучных изделий (венская сдоба, сдоба обыкновенная, ), в соответствии с тепловым режимом и временем; |  |
| - определение готовности (бракераж) мучных кондитерских изделий согласно требованиям Госстандарта; | - устный опрос |
| **ПК 4.3.**  Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | - организация рабочего места и личная гигиена в соответствии с требованиями СТН и ТБ; | **Зачёт ( в виде тестов)** |
| - подсчёт количества продуктов, согласно СРБ; |  |
| - подбор необходимого инвентаря и инструментов согласно технологическому процессу приготовления печенья, пряников, коврижек; |  |
| - использование механического, теплового оборудования (мукосей, тестомес, взбивальная машина, пекарский шкаф, конвекционная печь, элекрическая плита), согласно правилам эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании; |  |
|  | - выполнение процессов подготовки продуктов в соответствии с требованиями СТН иТБ |  |
| - приготовление теста сырцовым или заварным, или полузаварным способом для пряников, песочного для печенья и теста для коврижек, согласно рецептуре изделий; | - наблюдения за деятельностью обучающихся во время учебной практики; |
| - формование изделий в соответствии с требованиями технологического процесса; |  |
| - выпекание печенья, пряников и коврижек, в соответствии с тепловым режимом и временем |  |
| - глазирование пряников, оформление печенья, коврижки, согласно рецептуре кондитерских изделий; | наблюдения за деятельностью, в сочетании с устным опросом; |
| - определение качества печенья, пряников, коврижки, согласно требованиям Госстандарта. | - устный опрос. |
| **ПК 4.4**  Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты. | - организация рабочего места и личная гигиена в соответствии с требованиями СТН и ТБ; | **Зачёт ( в виде тестов)** |
| - подсчёт количества продуктов, согласно СРБ; |  |
| - подбор необходимого инвентаря и приспособлений согласно технологическому процессу приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов |  |
| - использование механического, теплового оборудования (картофелечистка, овощерезка, взбивальная машина, вальцовка, мясорубка, пекарский шкаф, электрическая плита), согласно правилам эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании; | наблюдения за деятельностью, в сочетании с устным опросом; |
|  | - выполнение процессов подготовки продуктов в соответствии с требованиями СТН и ТБ |  |
| - выполнение механической кулинарной обработки сырья в соответствии с требованиями СТН и ТБ; |  |
| - приготовление фаршей и начинок, цедры и цукатов, сиропа, жжёнки, помадки, желе, кремов, согласно рецептуре мучных кондитерских изделий; | - наблюдения за деятельностью, в сочетании с устным опросом; |
| - приготовление сахарной мастики и марципана, шоколадной крупки и карамели, согласно рецептуре кондитерских изделий; |  |
| - приготовление украшений из крема, желе, фруктов и цукатов, помады, глазури, сахарной мастики, марципана и карамели, согласно рецептуре кондитерских изделий; | - наблюдения за деятельностью, в сочетании с устным опросом; |
| - приготовление тортов: «Бисквитно-кремового», «Прага», «Кофейный», «Трюфель», «Сказка» (разрезание и склеивание пластов, намазывание поверхности и боковых сторон, отделка поверхности торта), согласно рецептуре кондитерских изделий и требованиям ОСТ 18-102-72; |  |
|  | - определение качества отечественных классических тортов и пирожных согласно требованиям ОСТ 10-060-95, ОСТ 18-102-72 | - устный опрос; |

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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| .Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Демонстрация интереса к будущей профессии | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач;  Оценка эффективности и качества выполнения; |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач, осуществление коррекции собственной деятельности и ответственности за свою работу |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Эффективный поиск необходимой информации;  Использование различных источников, включая электронные |  |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Демонстрация умений использования информационно-коммуникативных технологий в профессиональной деятельности |  |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Демонстрация навыков работы в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством |  |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Демонстрация готовности организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда и производственной санитарии |  |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Демонстрация готовности исполнять воинскую обязанность с применением полученных профессиональных знаний |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания** | **Формы и методы контроля и оценки результатов воспитания** |
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны | беседа |
| ЛР2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций | наблюдение; устный опрос; беседа, анкетирование |
| ЛР3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих | наблюдение; устный опрос; письменный опрос;  беседа, анкетирование |
| ЛР4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» | наблюдение; устный опрос; письменный опрос;  беседа, анкетирование |
| ЛР5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России | устный опрос; письменный опрос; письменная и устная проверка знаний учащихся; · комбинированная проверка |
| ЛР6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях | письменная и устная проверка знаний учащихся; беседа, анкетирование, тестирование |
| ЛР7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | письменная и устная проверка знаний учащихся; беседа, анкетирование, тестирование |
| ЛР8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства | беседа, анкетирование, тестирование |
| ЛР9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях | беседа, анкетирование, тестирование |
| ЛР10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой | тестирование |
| ЛР11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры | тестирование |
| ЛР12 | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания | наблюдение; письменный опрос; беседа |