

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«НОВОСИБИРСКИЙ РЕЧНОЙ КОЛЛЕДЖ»

**РАССМОТРЕНО**

на заседании ПЦК ПЦ  
протокол **№ 10**  
от «15» мая 2023 г.  
Председатель ПЦК ПЦ  
\_\_\_\_\_/С.А. Спецов /

**СОГЛАСОВАНО**

ФБУ «Администрация  
Обь-Иртышводпуть»  
Заместитель начальника  
отдела государственного  
портового контроля  
\_\_\_\_\_/ А.А. Фомин /  
«15» мая 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор  
ГБПОУ НСО «НРК»  
\_\_\_\_\_/ П.Г. Чикинёв /  
«15» мая 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий**

для профессии  
**43.01.04 Повар судовой**

Новосибирск, 2023 г.

Рабочая программа **профессионального модуля ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий** разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 02 августа 2013 г. № 726 (ред. от 09.04.2015) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой , относится к укрупненной группе перечня профессий среднего профессионального образования 43.00.00. «Сервис и туризм»;
- Методических разъяснений по составлению рабочей программы воспитания и плана воспитательной работы на основе примерной рабочей программы воспитания, включенной в ПООП СПО по профессиям/специальностям (для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования), утвержденные приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 27 января 2022 г. N П-7, разработанные Центром содержания и оценки качества СПО.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский речной колледж».

Разработчик: Павловская Галина Геннадьевна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов.

Квалификационная категория: высшая.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВПД)	22

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

### 1.1 Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) и входит в профессиональный цикл. Составлена в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04 Повар судовой, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года № 726 (ред. от 09.04.2015), входящих в состав укрупнённой группы перечня профессий среднего профессионального образования 43.00.00. «Сервис и туризм»; Срок получения образования по образовательной программе СПО – 2 года 10 месяцев в очной форме обучения на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Квалификация выпускника – повар судовой – камбузник. Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учётом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности(ВПД): **Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий** и сформировать соответствующие ему общие и профессиональные компетенции (соответственно ОК, ПК):

Общие компетенции:

ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 04.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения

	профессиональных задач
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

Профессиональные компетенции:

ПК 4.1.	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия
---------	---------------------------------------

## **1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Профессиональный модуль **ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий**, является частью профессионального учебного цикла обязательной части образовательной программы СПО - ППКРС (подготовки квалифицированных рабочих и служащих) разработанной в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой. Опыт, знания и умения профессионального модуля используются при изучении других профессиональных модулей и прохождения учебной и производственной практик.

## **1.3 Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.04. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий должен:

**иметь практический опыт в :**

- выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в условиях плавания;

**уметь:**

- оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции;
- использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия;
- замешивать, резать и формовать тесто;
- контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке;
- контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки;
- следить за готовностью хлебобулочных изделий;
- соблюдать требования охраны труда и техники безопасности при выпечке

хлеба и хлебобулочных изделий;

**знать:**

- виды и классификацию сырья, назначение, состав, свойства и сорт сырья;
- классификацию оборудования для хлебопечения, технологию его эксплуатации и правила техники безопасности при работе;
- ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия;
- санитарные правила, государственные стандарты и технические условия выпечки хлеба;
- нормы выхода изделий;
- технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции;
- особенности выпечки хлеба на судах;
- алгоритмы технологических расчётов;
- условия и сроки хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов** по профессии

**43.01.04 Повар судовой:**

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. 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 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 13. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 14. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

#### **1.4 Количество отведенных часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.04. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий**

Всего объём образовательной программы – 654 часа, в том числе:

Самостоятельная работа – 26 часов;

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем - 628

Всего учебных занятий - 52 часа , в том числе:

- теоретических занятий - 32 часа;

- практических занятий - 20 часов;

- консультаций – - ;

Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК 04.01. – 6 часов (не входит в объём часов профессионального модуля).

Учебная практика – 216 часов (дифференцированный зачет);

Производственная практика – 360 часов

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.04. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий**, в том числе соответствующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями, развитие личностных качеств.

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение студентами следующих личностных результатов (ЛР):

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. 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 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 13. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 14. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;



ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

Освоение программы профессионального модуля способствует формированию следующих общих компетенций:

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

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

Код ОК	Умения	Знания
<b>Результаты обучения</b>		
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Знать, как осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Знать, как проводить анализ рабочей ситуации, осуществлять текущий и итоговый контроль собственной деятельности, правильно нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Работать в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Знать, как работать в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знать, как осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять	Знать, как проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей,

	стандарты антикоррупционного поведения	применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знать способы, методы и правила, основные требования в части сохранения окружающей среды ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

При освоении программы профессионального модуля формируются следующие профессиональные компетенции, относящиеся к основному виду деятельности (ОВД 4.3.4.)

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ОВД 4.3.4.	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 4.1	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен выполнить предусмотренные требования, предъявляемые к знаниям, умениям и приобретаемому опыту:

ПК 4.1 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	<p><b>Практический опыт в:</b> выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в условиях плавания;</p> <p><b>Умения:</b> оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции; использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия; замешивать, резать и формовать тесто; контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке; контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки; следить за готовностью хлебобулочных изделий; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p><b>Знания:</b> виды и классификацию сырья, назначение, состав, свойства и сорт сырья; классификацию оборудования для хлебопечения, технологию его эксплуатации и правила техники безопасности при работе; ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия; санитарные правила, государственные стандарты и технические условия выпечки хлеба; нормы выхода изделий; технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции; особенности выпечки хлеба на судах;</p>
--	---

	<p>алгоритмы технологических расчётов; условия и сроки хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>
--	--

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.04 . Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК - 4.1  ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14 18,19	Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	309	34	10	17	?	
	Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	201	18	10	9		
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)						(повторить число)
	<b>Всего:</b>	<b>654</b>	<b>52</b>	<b>20</b>	<b>26</b>	<b>216</b>	<b>360</b>

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 . Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1, ПМ.04 Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий</b>		<b>32</b>	
<b>МДК 04.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий</b>			
<b>Тема 1.1 Подготовка кондитерского сырья к производству</b>  <b>ПК 4.1 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. Мука, крахмал, сахар, мед, патока. Краткая характеристика, состав, применение, технологические операции по подготовке к использованию. Яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты. Краткая характеристика, состав, применение. Обработка яиц. Масло, маргарин, жиры для жарки, овощи, фрукты, крупы. Краткая характеристика, состав, применение, технологические операции по подготовке к использованию.	2	2
	2. Мясные и рыбные продукты. Краткая характеристика, состав, применение, технологические операции по подготовке к использованию. Разрыхлители теста, вкусовые и ароматические вещества, орехи, мак. Краткая характеристика, состав, применение, технологические операции по подготовке к использованию.	2	2
	3. Полуфабрикаты для изделий из дрожжевого теста: фарши, начинки, варенье, повидло, джем.	2	2
<b>Тема 1.2 Технологическое оборудование, используемое для приготовления кондитерских изделий</b>  <b>ПК 4.1 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1. Просеивательные машины. Устройство, принцип действия. Правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря.	2	2
	2. Тестомесильные, тестораскаточная машины. Устройство, принцип действия. Правила безопасного использования технологического оборудования. Взбивальные машины. Устройство, принцип действия. Правила безопасного использования технологического оборудования	2	2

<p><b>Тема 1.3 Дрожжевое тесто и изделия из него</b></p> <p><b>ПК 4.1</b> <b>ОК. 1-7</b> <b>ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19</b></p>		<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Значение изделий из муки в питании. Классификация теста. Совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов. Разрыхлители теста (химические, хлебопекарные дрожжи) Способы разрыхления теста (биологический, химический, механический, комбинированный). Сущность процессов, происходящих при замесе и выпечке теста.</p> <p>2. Технологический процесс приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста. Разделка, формовка. Режимы выпечки. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения</p> <p>3. Изделия из дрожжевого теста. Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий. Требования к качеству, условия и сроки реализации. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения. Жарка изделий в жире. Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий.</p> <p>4. Технологический процесс производства хлеба, выпекаемых на судах. Ассортимент хлеба. Особенности выпечки хлеба на судах.</p> <p><b>Лабораторная работа №18,19</b></p> <p>Составление технологических карт на изделия из дрожжевого теста. Приготовление изделий из дрожжевого теста (опарного и безопарного)</p>	<p><b>24</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>10</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04.</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчётов и подготовка к их защите. Рассчитать технологическую карту приготовления пирожков печёных с мясным фаршем.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сочетание компонентов при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба.</li> <li>2. Оформление технологической документации по приготовлению простых хлебобулочных изделий.</li> <li>3. Выполнение рефератов (тематика определяется преподавателем)</li> <li>4. Разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке.</li> <li>5. Составление схем приготовления изделий из дрожжевого теста.</li> </ol>		<p>17</p>	<p>2</p>	
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество сырья используемого при приготовлении изделий;</li> <li>- рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции;</li> </ul>			<p>2</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных изделий;</li> <li>- оценивать качество изделий;</li> <li>- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> <li>- использовать сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия;</li> <li>- замешивать, резать и формовать тесто;</li> <li>- контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке;</li> <li>- соблюдать требования охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении изделий;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- правила хранения хлебобулочных изделий;</li> <li>- температурный режим хранения;</li> </ul> <p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка сырья для приготовления дрожжевого теста;</li> <li>- приготовление и оформление хлебобулочных изделий.</li> </ul>			2
<b>Раздел 2, ПМ .04</b>		<b>16</b>	
<b>Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий</b>			
<b>МДК 04.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий</b>			
<b>Тема 2.1 Приготовление мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	6	
<b>ПК 4.1</b>	1. Песочное тесто. Изделия из песочного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий. Сдобное пресное тесто. Изделия из сдобного пресного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий..	2	2
<b>ОК. 1-7</b>	2. Изделия из пресного слоёного и дрожжевого слоёного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска.	2	2
<b>ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19</b>	3. Изделия из бисквитного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления. Отпуска изделий из бисквитного теста (бисквита основного и масляного). Процессы, происходящие при замесе, выпечке бисквитного теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты бисквитных полуфабрикатов, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации изделий. Изделия из заварного теста. Ассортимент. Технологический процесс	2	2

	приготовления. Отпуска изделий из заварного теста. Процессы, происходящие при замесе, выпечке заварного теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты бисквитных полуфабрикатов, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации изделий. Правила проведения бракеража.		
	<b>Лабораторная работа № 20, 21</b>	10	
	1. Составление технологических карт для приготовления кондитерских изделий.		2
	2. Приготовление кондитерских изделий		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 04</b>		-	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		9	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>			
1. Сочетание компонентов при приготовлении кондитерских изделий.			
2. Оформление технологической документации по приготовлению кондитерских изделий.			
3. Выполнение рефератов (тематика определяется преподавателем)			
4. Разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке.			
5. Составление схем приготовления изделий.			
<b>Учебная практика. Виды работ:</b>			
- проверять органолептическим способом качество кондитерских изделий;			2
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления изделий;			
- использовать различные технологии приготовления и оформления кондитерских изделий;			
- оценивать качество кондитерских изделий;			
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;			
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству продуктов используемых для приготовления кондитерских изделий;			
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении изделий;			
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении кондитерских изделий; правила проведения бракеража; правила хранения и охлаждения изделий;			
- температурный режим хранения;			
<b>Производственная практика. Виды работ:</b> подготовка сырья для приготовления кондитерских изделий; приготовление и оформление кондитерских изделий.			2
<b>Экзамен по модулю (не в составе объема часов)</b>		6	
<b>дифференцированный зачет по УП. ПП (в составе объема часов)</b>		2	
<b>Всего аудиторных занятий</b>		<b>52</b>	
<b>ЛПЗ</b>		<b>20</b>	
<b>Практики</b>		<b>576</b>	
<b>Самостоятельной работы</b>		<b>26</b>	
<b>Всего</b>		<b>654</b>	



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

### **ПМ 04. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий**

**4.1 Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Товароведение пищевых продуктов», «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Товароведение пищевых продуктов» предполагает:

- столы учащихся с учетом возрастных особенностей;
- стол преподавателя;
- доска учебная;

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование;
- компьютер с учебными программами.

Учебно-методическое обеспечение: учебно-наглядные пособия ( натуральные образцы, таблицы)

- видеофильмы;
- видеоролики по темам программы;
- тексты нормативно-правовых документов;
- учебно-наглядных пособия – таблицы, схемы, учебные образцы.

Реализация программы модуля предполагает наличие лабораторий: «Микробиологии, «Гигиены труда и производственной санитарии», «Оборудование и инвентаря камбуза и производственных помещений», учебной мастерской - «Камбуз».

Оборудование мастерской и рабочих мест:

- производственные столы;
- электроплиты и др. производственное электрооборудование;
- комплекты: посуды, инвентаря, инструментов;
- холодильное оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

- столы – рабочие места обучающихся;
- микроскопы;
- комплекты: посуды, инвентаря, инструментов;
- холодильное оборудование.

Учебно-методическое обеспечение:

- учебно-наглядные пособия (натуральные образцы, таблицы)
- видеофильмы;
- видеоролики по темам программы;
- тексты нормативно-правовых документов;
- учебно-наглядных пособия – таблицы, схемы, учебные образцы.

Лабораторные работы проводятся с целью закрепления теоретических знаний и приобретения умений и навыков по оценке качества сырья, по технологии приготовления, оформления, отпуска и оценке качества кулинарной продукции. Лабораторные работы проводятся в учебном кулинарном цехе. Форма организации учащихся на лабораторной работе групповая (бригадами по 2-5 человек).

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно. Прохождение производственной практики осуществляется на производственных объектах по направлению профессиональной деятельности в том числе на береговых объектах и объектах водного транспорта.

Технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.

Материально-техническая база объектов прохождения практики соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, в том числе в соответствии с требованиями подведомственных организаций и предприятий.

## **4.2 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда учтены издания, предусмотренные примерной основной образовательной программой по профессии 43. 01. 04 Повар судовой.

### **4.2.1 Основные печатные издания:**

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. Мб Издательский центр «Академия» 2018 г.;
2. Анфимова. Н.А., Татарская Л.А. Кулинария «повар, кондитер» – М.: Изд. Центр «Академия» 2018 г.;
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- М.:ПрофОбрИздат 2019 г.;

4. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. «Охрана труда в пищевой промышленности, в общественном питании и в торговле» – М.: Изд. Центр «Академия» 2019 г.;
5. Усов В.В «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» М.:ПрофОбрИздат 2019 г.;
6. Матюхина З.П., Королькова Э.П. «Товароведение пищевых продуктов» М.:ПрофОбрИздат 2018 г..

#### 4.2.2 Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. 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](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.

#### 4.2.3. Дополнительные источники:

1. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания АСК 2021г.;
2. Отечественные журналы (выписка 2021 - 2023 г.г.):
  - «Общественное питание»;
  - «Приятного аппетита»;
  - «Скатерть самобранка».

## 4.3 Организация образовательного процесса

### 4.3.1 Требования к условиям проведения учебных занятий

Освоение программы профессионального модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин и других профессиональных модулей. Программа профессионального модуля складывается из теоретического обучения, практических занятий и практик, на которых проходит практическое закрепление полученных знаний. Также для организации образовательного процесса необходимым условием будет являться наличие материально-технического оснащения указанного в п. 4.1.

При реализации компетентностного подхода в ходе образовательного процесса предусмотрено использование активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих профессиональных компетенций обучающихся.

Качественному освоению **ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий**, способствует предварительное изучение учебных дисциплин:

- ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии»,
- ОП.02 Основы физиологии и гигиены питания.

Основой для проектирования содержания, тем и разделов являются МДК 04.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий.

Профессиональный модуль с целью обеспечения доступности образования, повышения его качества при необходимости может быть реализован с применением технологий дистанционного, электронного и смешанного обучения.

Электронное обучение и дистанционные образовательные технологии используются для:

- организации самостоятельной работы обучающихся (предоставление материалов в электронной форме для самоподготовки; обеспечение подготовки к практическим и лабораторным занятиям, организация возможности самотестирования и др.);
- проведения консультаций с использованием различных средств онлайн-взаимодействия (вебинаров, форумов, чатов) в электронно-информационной образовательной среде колледжа и с применением других платформ для организации онлайн-обучения;
- организации текущего и промежуточного контроля обучающихся и др.

Смешанное обучение реализуется посредством:

- организации сочетания аудиторной работы с работой в электронно-информационной образовательной среде колледжа и с применением других платформ для организации онлайн-обучения;
- регулярного взаимодействия преподавателя с обучающимися с использованием технологий электронного и дистанционного обучения;

- организации групповой учебной деятельности обучающихся в электронно-информационной образовательной среде колледжа или с применением других платформ для организации онлайн-обучения.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе применяются активные и интерактивные формы проведения занятий:

- разбор конкретных производственных ситуаций;
- групповые дискуссии в сочетании с внеаудиторной работой;
- моделирование и решение нестандартных производственных задач;

Для качественного освоения модуля предусмотрено проведение консультаций, как групповых, так и индивидуальных.

Изучение теоретического курса модуля осуществляется в учебных кабинетах, лабораторные работы проходят в учебной лаборатории. Лабораторные работы организуются после основных тем модуля. Продолжительность лабораторной работы 2-4 часа. Консультации проводятся в групповой и индивидуальной форме.

#### 4.3.2. Требования к условиям организации практической подготовки в форме практики

Учебная практика проводится рассредоточена в учебной столовой, на учебно-производственном судне, приписанном к Новосибирскому речному колледжу. Учебная практика проводится параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса.

При реализации профессионального модуля ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий, предусматривается проведение учебной практике. Учебная практика проводится рассредоточена на третьем курсе в первом и во втором семестрах, параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса МДК04.01. Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Учебная практика проходит под руководством мастера производственного обучения.

Конечные результаты обучения конкретизированы в виде компетенций, личностных результатов, умений, навыков и приобретаемого практического опыта.

Определенный объем времени используется для расширения, обновления и углубления содержания рабочей программы, учитывая требования и пожелания работодателя, основанные на развитии инновационных технологий и особенностей специфики работы. При использовании объема времени и распределении часов теоретического и практического обучения особое внимание обращено на темы, направленные на конструктивные особенности работы на камбузе и выполнение работ, связанных с обеспечением безопасности работы оборудования камбуза и обслуживания, эксплуатации этого оборудования.

В образовательном процессе, при реализации компетентного подхода предусматривается использование образовательных технологий с применением электронных образовательных ресурсов и нетрадиционных

форм обучения для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, в т.ч. отработка навыков на технологическом оборудовании, работа с обучающими тестами и т.д.

Текущий контроль осуществляется в форме устных и письменных опросов, периодического тестирования, дифференцированного оценивания по результатам выполнения практических заданий, а также по завершению тем рабочей программы. Промежуточный контроль в форме экзамена по завершению разделов рабочей программы. Качество прохождения производственной практики подтверждается дифференцированным зачетом по практике, основанием которого являются: дневник, отчет по практике, отзыв руководителя практики, характеристика, аттестационный лист, предоставляемые учащимися по завершению каждой практики. Итоговая аттестация, по завершению освоения модуля, представлена сдачей квалификационного экзамена по МДК 04.01. с учетом итогов прохождения учебной практики УП.04.

#### 4.3.3 Требования к условиям консультационной помощи обучающимся

Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные. Консультативная работа проводится как очно, так и в дистанционном формате. В помощь обучающимся применяется электронная образовательная база Колледжа.

#### 4.3.4 Требования к условиям организации внеаудиторной деятельности обучающихся

Реализация профессионального модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к электронно-информационной образовательной среде колледжа и библиотечному фонду, укомплектованному печатными учебными изданиями.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Доступ к электронно-информационной образовательной среде колледжа и библиотечному фонду, возможен с любого компьютера, подключённого к сети Интернет. Для доступа к указанным ресурсам на территории колледжа обучающиеся могут бесплатно воспользоваться компьютерами, установленными в библиотеке или компьютерными классами (во внеучебное время).

### 4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.7 ФГОС СПО. Педагогические

работники имеют стаж работы в данной профессиональной области более 3-х лет.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах. Мастера производственного обучения, работающие с учебными группами имеют наличие: 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают 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 1.7 ФГОС СПО, не реже одного раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной программы профессионального модуля, осуществляется преподавателем (комиссией) в процессе проведения семинарских занятий, обязательного тестирования, заслушивания сообщений, докладов, итогового тестирования и иных форм контроля, а также выполнения студентами индивидуальных заданий в том числе. Промежуточный контроль в форме экзамена по МДК, дифференцированного зачета по производственной практике. Итоговая аттестация в форме защиты ПЭР и выполнения практических работ.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся выполнение требований, предусмотренных ФГОС по указанной профессии в части умений и знаний, личностные качества, компетенции:

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.	1. Соблюдение технологической последовательности операций 2. Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места 3. Демонстрация навыков замешивания, формовки теста 4. Определение качества продуктов органолептическим способом 5. Соблюдение правил хранения согласно санитарным нормам. 6. Умение контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке 7. Умение контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки 8. Умение рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции 9. Демонстрация навыков пользования сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК  Зачёты по учебной и производственной практике и по каждому разделу профессионального модуля.  Комплексный экзамен по модулю. Наблюдение (на практике, на практическом занятии)  Экспертная оценка (на практике, на практическом занятии)  Защита ПЭР  Выполнение практических работ



	10.Соблюдение требований охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий	
--	--	--

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Выполнение творческих работ о роли блюд из овощей и грибов в организации здорового питания Участие в олимпиадах профессионального мастерства	Оценка творческих работ, олимпиадных заданий
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Планирование собственной деятельности Разработка технологических карт, собственной рецептуры	Оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Выполнение заданий повышенной сложности, разрешение нестандартных рабочих ситуаций Само- и взаимооценка результатов деятельности	Оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Использование новых продуктов, технологий, оборудования. Поиск профессионально значимой информации из различных источников	Оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование Интернет-ресурсов для получения информации о новых продуктах, технологиях, оборудовании. Современное оформление меню	Оценка творческих работ и мультимедийных презентаций
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Соблюдение норм профессиональной этики в общении с коллегами, руководством, клиентами Взаимозаменяемость и взаимопомощь в производственном процессе	Оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с	Приготовление простых блюд в полевых условиях	Оценка на практических и

применением полученных профессиональных знаний		лабораторных занятиях
--	--	-----------------------

При освоении модуля проверяются и личностные качества обучающихся:

<b>Результаты обучения</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Личностные (РПВ по профессии):</b>	
ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалом 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.	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 8 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	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
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.	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 13. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания

<p>ЛР 14. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- беседы;</li> <li>- обсуждения;</li> <li>- проектно-ориентированные задания</li> </ul>
<p>ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в конкурсной деятельности;</li> </ul>
<p>ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в профориентационной работе</li> <li>- участие в проектной, исследовательской деятельности</li> </ul>

