**Приложение 1.1**

к ООП специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Профессиональная образовательная автономная некоммерческая организация "Колледж "Кадры для цифровой экономики"**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 07 Освоение одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих. По профессии 16472 Пекарь.**

**2025 г.**

### Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 16472 Пекарь (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н)

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 07 Освоение одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих. По профессии 16472 Пекарь.**

**1.1.** **Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности ПМ. 07 Освоение одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих. По профессии **16472 Пекарь** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 9. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 10. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| 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 5 | Демонстрирующий 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. |
| 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 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 |
| ЛР 13 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ЛР 14 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ЛР 15 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ЛР 16 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ЛР 17 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ЛР 18 | Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции |
| ЛР 19 | Активно применяющий полученные знания на практике |
| ЛР 20 | Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения |
| ЛР 21 | Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается. |

* + 1. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 1 | Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места |
| ПК 7.1 | Составление рецептуры хлебобулочных изделий |
| ПК 7.2 | Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий |
| ПК 7.3 | Замешивание теста и формовка хлебобулочных изделий |
| ПК 7.4 | Выпечка хлебобулочных изделий |
| ПК 7.5 | Презентация и продажа хлебобулочных изделий |

* + 1. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен[[1]](#footnote-1):

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработке ассортимента хлебобулочных изделий;  разработке, адаптации рецептур хлебобулочных изделий с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  контроле качества и безопасности обработанного сырья хлебобулочных изделий  контроле хранения и расхода продуктов. |
| Уметь | пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;  взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;  оценивать качество сырья по органолептическим показателям;  оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;  подготовки сырья для приготовления различных видов теста;  приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;  обслуживания оборудования для приготовления теста;  деления теста вручную;  формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;  работы на тестоделительных машинах;  работы на машинах для формования тестовых заготовок;    настройки и регулирования режимов работы оборудования;  устранения мелких неполадок оборудования;  выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;  сушки сухарных изделий;  наладки и регулирования режима работы печи;  отбраковки изделий;  укладки готовой продукции;  упаковки готовой продукции вручную;  упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;  устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;  уметь:  контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;  отбраковывать готовые изделия по массе;  упаковывать изделия различными способами;  укладывать продукцию в лотки, контейнеры, |
| Знать | характеристики сырья и требования к его качеству;  правила хранения сырья;  правила подготовки сырья к пуску в производство;  способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;  способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;  рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;  методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;  методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;  структуру и физические свойства различных видов теста;  правила работы на тестоприготовительном оборудовании  устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;  ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;  массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;  способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;  порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;  рецептуры приготовления смазки;  приемы отделки поверхности полуфабрикатов:  режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;  причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;  устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;  правила безопасного обслуживания оборудования  методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;  режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;  условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;  ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;  приемы посадки полуфабрикатов в печь;  методы расчета упека, усушки хлебных изделий;  методы расчета выхода готовой продукции;  методы определения готовности изделий при выпечке;  правила техники безопасности при выборке готовой продукции;  нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий  требования к качеству готовой продукции;  требования к упаковке и маркировке изделий;  правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;  правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования;  возможные неисправности и способы их выявления |

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 300

Из них на освоение МДК 72

в том числе самостоятельная работа 4

практики, в том числе учебная 108

производственная 108

*Квалификационный экзамен 12*

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля |  | | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | | | | | |
| Суммарный объем нагрузки, час. | В т.ч. в форме практ. подготовки | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | | | | | Самостоя-тельная работа*[[2]](#footnote-2)* |
| Обучение по МДК | | | | | | Практики | |  |
| Всего | В том числе | | | | | Консуль-тации[[3]](#footnote-3) |
| Промежут. аттест. | Лаборат. и практ. занятий | | | Курсовых работ (проектов)[[4]](#footnote-4) | Учебная | Производственная |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | | | *8* | *9* | *10* | *11* | *12* |
| ПК 7.1-7.2  ОК 1-9 | **Раздел 1.**  Технологические процессы механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для хлебобулочной продукции стандартного ассортимента | **36** | 18 | **34** |  | 18 | | | - | **-** | **-** | - | 2 |
| ПК 7.3-7.5  ОК 1-9 | **Раздел 2**  Технологические процессы приготовления хлебобулочных изделий массового спроса и сложных видов хлебобулочной продукции, ее презентации и отпуск. | **36** | 18 | **34** |  | 18 | | |  |  | - | 2 |
|  | Производственная практика (по профилю специальности), часов | 216 |  |  |  | | | | | |  |  |  |
|  | Квалификационный экзамен | **12** |  |  | 12 | | | | | |  |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***300*** |  | ***68*** | ***12*** | | *36* | ***-*** | | ***108*** | ***108*** | ***-*** | **4** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала,**  **лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)* | **Объем в часах** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел 1.**  **Технологические процессы механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для хлебобулочной продукции стандартного ассортимента** | | **36** |
| **МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для хлебобулочной продукции стандартного ассортимента.** | | **36** |
| **Тема 1.1**  Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные изделия. Техническое оснащение**.** | **Содержание** | 6 |
| Нормативные и технологические документы для организации процесса хлебобулочных изделий. Характеристика П.О.П |
| Характеристика мини-пекарней. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные изделия |
| Классификация оборудования. Механическое оборудование. Техника безопасности при работе. |
| Тепловое оборудование. Техника безопасности при работе. |
| Холодильное оборудование, оборудование и приборы для измерений. Техника безопасности при работе. |
| Санитарные требования к помещениям, оборудованию, инвентарю и посуде. |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **9** |
| Работа с нормативными документами: ГОСТы, САНПиН, ТУ |  |
| Составление технологических карт по Сборнику рецептур на полуфабрикаты хлебобулочных изделий. |
| Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест пекаря на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды |
| Эксплуатация механического оборудования в пекарном цехе |
| Холодильное оборудование. Эксплуатация, техника безопасности при работе |
| Эксплуатация теплового оборудования в пекарном цехе. |
| Эксплуатация холодильного и весоизмерительного оборудования в пекарном цехе |
| **Тема.1.2**  Технологическиепроцессы механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для хлебобулочной продукции стандартного ассортимента | **Содержание** | **10** |
| Классификация сырья по его назначению. Мука. Требование к качеству, правила хранения. |  |
| Крахмал и крахмалопродукты. Требование к качеству, правила хранения. |
| Сахар и сахаросодержащие продукты. |
| Молоко, кисломолочные продукты. Требование к качеству, правила хранения. |
| Жиры. Требование к качеству, правила хранения. |
| Яйца и яичные продукты. Требование к качеству, правила хранения. |
| Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных изделий. |
| Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности сырья для приготовления хлебобулочных изделий. |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | 9 |
| Определение органолептических показателей муки, крахмала |  |
| Определение органолептических показателей сахара и сахаросодержащих продуктов |
| Определение органолептических показателей молока и молочных продуктов |
| Определение органолептических показателей масла и жиров |
| Решение задач по расчету расхода муки и воды для приготовления хлебобулочных изделий. |
|  | Дифференцированный зачет по теме: Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса. | **1** |
| **Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1**  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **2** |
| **Раздел 2.**  **Технологические процессы приготовления хлебобулочных изделий массового спроса и сложных видов хлебобулочной продукции, ее презентации и отпуск.** | | **36** |
| **МДК 07.02 Технологические процессы приготовления хлебобулочных изделий массового спроса и сложных видов хлебобулочной продукции, ее презентации и отпуск.** | | **36** |
| **Тема 2.1**  Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для приготовления и оформления хлебобулочных изделий. | **Содержание** | **6** |
| Виды отделочных полуфабрикатов. Сиропы, характеристика. |  |
| Технология приготовления помады, глазури. |
| Технология приготовления крема сливочного. |
| Технология приготовления крема белкового |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | **9** |
| Приготовление сиропов |  |
| Приготовление помады |
| Приготовление глазури сырцовым способом |
| Приготовление крема сливочного основного, крема Шарлот, крема Гляссе |
| Приготовление крема белкового сырцовым и заварным способом |
| **Тема 2.2**  Технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | **Содержание** | **10** |
| Ассортимент хлебобулочных изделий. Пищевая ценность. |  |
| Технологические этапы приготовления хлебобулочных изделий |
| Процессы происходящие при выпекании изделий (упек, припек) |
| Виды теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов приготовления. |
| Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий |  |
| Полуоткрытые, закрытые пироги. Технология приготовления. Отделка пирогов. |  |
| Фигурные пироги. Кулебяки. Рыбники. Технология приготовления. |  |
| Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста |  |
| Праздничный хлеб. Технология приготовления. |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | **9** |
| Приготовление дрожжевого безопарного теста. |  |
| Приготовление опарного дрожжевого теста. |
| Приготовление дрожжевого слоеного теста. Дефекты изделий из слоеного дрожжевого теста. |
| Приготовление сдобного теста |
| Приготовление сдобного пресного теста |
| **Дифференцированный зачет** | **1** |
|  |  |  |
| **Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении *раздела №2***  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и нормативно-технической документации.  Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление и подготовка их к защите.  Работа с ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.  Работа с ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».  Создание презентаций по темам.  Составление таблиц по взаимозаменяемости продуктов при приготовлении хлебобулочных изделий.  Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документациейСбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. | | **2** |
| **Учебная практика по ПМ.07**  **Виды работ:**  Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий  Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление хлебобулочных, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение хлебобулочных с учетом использования отделочных полуфабрикатов.  Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения  Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.  Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.   1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 2. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.   Проведение текущей уборки рабочего места пекаря в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | **108** |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 07**  **Виды работ:**  Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой  Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.  Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | **108** |
| **Квалификационный экзамен** | | **12** |
| **Всего** | | **300** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ   
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оснащение лабораторий

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Шкаф холодильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/PastryCook» (или их аналогов).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

**3.2.1. Основные печатные 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введение. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;
9. Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2019.- 544с.
11. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с
12. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с
13. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с
14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с
16. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 352 с.
17. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 192 с.
18. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 128 с
19. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 288 с
20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 432 с
    * 1. **Электронные издания:**
21. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
22. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
23. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
24. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
25. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
26. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
27. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
28. [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

**3.2.3. Дополнительные источники**

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]. <http://base.garant.ru>
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. 1324-03Гигиенические 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:
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
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ   
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 7.1 –**  **ПК 7.4** | Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочной продукции);  рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;  точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;  соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;  соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);  соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;  правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;  точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;  соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты  Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочной продукции;  адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  оптимальность процесса приготовления хлебобулочных изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);  профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием;  соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;  правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:  корректное использование цветных разделочных досок;  раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  соответствие времени выполнения работ нормативам;  соответствие массы хлебобулочных изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных изделий, взаимозаменяемости продуктов;  адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных изделий требованиям рецептуры, заказа:  соответствие температуры подачи виду блюда;  аккуратность порционирования хлебобулочных изделий при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий для самостоятельной работы.  **Промежуточная аттестация**:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты  отчетов по учебной и производственной практикам. |
| **ПК 7.5** | соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;  гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);  гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;  соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре  эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных изделий для отпуска на вынос  актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:  оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;  соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  актуальность, оптимальность формы, текстуры;  оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;  точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;  правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;  оптимальность выбора способа презентации результатов проработки  демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, изделий при проведении мастер-класса для представления результатов разработки | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий для самостоятельной работы  **Промежуточная аттестация**:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты  отчетов по учебной и производственной практикам. |
| **ОК. 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи;  адекватность определения потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;  разработка детального плана действий;  правильность оценки рисков на каждом шагу;  точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/  лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы.  **Промежуточная аттестация**:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты  отчетов по учебной и производственной практикам. |
| **ОК. 02**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности. |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии. |
| **ОК. 04**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  толерантность поведения в рабочем коллективе. |
| **ОК. 06**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | понимание значимости своей профессии. |
| **ОК. 07**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте. |
| **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. |
| **ОК. 10**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. |
| **ЛР1** Осознающий себя гражданином и защитником великой страны | Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами | Экспертное наблюдение выполнения практических работ  Экспертное наблюдение выполнения практических работ  Экспертное наблюдение выполнения практических работ |
| **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 |
| **ЛР4** Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» | Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами.  Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами |
| **ЛР10** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой |
| **ЛР13** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| **ЛР14** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| **ЛР15** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| **ЛР16** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| **ЛР17** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| **ЛР18** Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции |
| **ЛР19** Активно применяющий полученные знания на практике |
| **ЛР20** Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения |
| **ЛР 21** Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается. |

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)
3. [↑](#footnote-ref-3)
4. [↑](#footnote-ref-4)