

**Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

**МДК.01.01.Технология приготовления, формирования и упаковки
хлебобулочных изделий**

**МДК.01.02.Технология приготовления, формирования и упаковки
мучных кондитерских изделий**

Профессия 16472 Пекарь

2023г.

Рабочая программа ПМ.01. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь: МДК.01.01.Технология приготовления, формирования и упаковки хлебобулочных изделий; МДК.01.02.Технология приготовления, формирования и упаковки мучных кондитерских изделий составлена на основании требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих по направлениям подготовки, Общероссийского классификатора, Приказа Министерства РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарег. в Минюсте России 25.12.2015 №40270).

Разработчики:

Котляревская Светлана Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Боярских Людмила Федоровна, преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено
на заседании ЦК
Протокол № 11 от «22» июня 2023г.
Методист БПОО Е.О. Горина

Утверждаю:
зам. директора по УПР
ГАПОУ ТО
«Ишимский многопрофильный
техникум»
Н.В. Осипенко
«22» июня 2023г.

Согласовано:



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ИМ. 01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь составлена в соответствии Приказ Министерства РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарег. в Минюсте России 25.12.2015 №40270);

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь обучающийся должен освоить следующие виды деятельности:

ВПД 1. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

Выпускник, освоивший адаптированную образовательную программу профессионального обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности по направлениям подготовки:

ПК 1.1. Организация и подготовка рабочего места, технологического оборудования, инвентаря и инструментов;

ПК 1.2. Ведение процесса выпечки хлебобулочных изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;

ПК 1.3. Ведение процесса выпечки мучных кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;

ПК 1.4. Упаковка, складирование и хранение хлебобулочных и мучных изделий

Выпускник, освоивший адаптированную образовательную программу профессионального обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 642 часов

Из них на освоение МДК 01.01. -170 часа;

на освоение МДК 01.02. -112 часов;

на практики. учебную 180 часов и производственную 180 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ИМ. 01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ. 01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования МДК профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов	самостоятельная работа	консультации		Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1.ПК 1.2,ПК1.3 ПК1.4 ОК 1-8	МДК.01.01.Технология приготовления, формирования и упаковки хлебобулочных изделий	170	80	90					
ПК 1.1.- 1.4 ОК 1.-8	МДК.01.02.Технология приготовления, формирования и упаковки мучных кондитерских изделий	112	52	60					180
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	360							180
	Всего:	642	132	150					360

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 01 Выполнение работ по профессии Пекарь

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	4	5
МДК. 01.01. Технология приготовления, формирования и упаковки хлебобулочных изделий		17		
Тема 1.1. Технологическое оборудование для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	Содержание учебного материала	6	2	
	1 Введение. Цели и задачи профессионального модуля	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	2 Виды, назначение технологического оборудования, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ним.	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	3 Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	4 Организация и техническое оснащение работ на различных участках цеха	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	5 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к персоналу.	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	6 Контрольная работа	1	2	
Тема 1.2. Характеристика различных видов сырья, классификация и ассортимент продуктов, используемых при приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий.	Содержание учебного материала	22		
	1 Виды и сорта муки. Дрожжи.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	2 Сахар и сахаросодержащие продукты	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	3 Жиры и масла	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	4 Молоко и молочные продукты	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	5 Яйца и яичные продукты	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	6 Солод	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	7 Плодово-ягодные продукты	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	8 Орехи	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	9 Пряности	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	10 Эссенции и ароматические вещества	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	11 Улучшители и пищевые добавки	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	12 Контрольная работа	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8

Тема 1.3. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба		Содержание учебного материала	4		
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.5.ПК1.4, ОК 1-8
	2	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
Тема 1.4. Приготовление фаршей и начинок		Содержание учебного материала	4		
	1	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.5.ПК1.4, ОК 1-8
	2	Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
		Тематика практических и лабораторных занятий	4		
		Лабораторное занятие 1. Приготовление фаршей:	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
		Лабораторное занятие 2. Приготовление начинок:	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
Тема 1.5. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом		Содержание учебного материала	24		
	1	Технологический цикл приготовления хлебобулочных изделий.	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	2	Замес и образование теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	3	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	4	Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	5	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	6	Приготовление теста из различных видов муки на закваске. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8

		продолжительность брожения.			
	7	Приготовление пресного теста из различных видов муки.	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	8	Приготовление слоеного дрожжевого теста	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	9	Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности.	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	10	Требования к качеству готового дрожжевого теста, условия и сроки хранения полуфабрикатов из дрожжевого теста.	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	Тематика практических и лабораторных занятий		12		
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.		1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	Лабораторное занятие 3. Замес дрожжевого теста безопасным способом		1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	Лабораторное занятие 4. Замес теста опарным способом, готовность тесто, требование качеству		1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	Лабораторное занятие 5. Замес теста на закваске, готовность тесто, требование качеству		2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	Лабораторное занятие 6. Приготовление слоеного дрожжевого теста, готовность тесто, требование качеству		2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	Лабораторное занятие 7. Приготовление пресного теста, требование качеству		2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	Лабораторное занятие 8. Приготовление теста, готовность тесто, требование качеству		2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
Тема 1.6. Разделка теста	Содержание учебного материала		16		
	1	Понятие разделки теста	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	2	Деление теста на куски	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	3	Округление кусков теста	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	4	Предварительная расстойка тестовых заготовок	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	5	Окончательное формование тестовых заготовок	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	6	Окончательная расстойка тестовых заготовок	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	Тематика практических и лабораторных занятий		10		
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха		1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на		1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,

	взаимозаменяемость сырья				
	Лабораторное занятие 9. Подбор операций и режимов разделки для формового хлеба.		2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
	Лабораторное занятие 10 . Подбор операций и режимов разделки для подового хлеба.		2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
	Лабораторное занятие 11. Подбор операций и режимов разделки для булочных и сдобных изделий.		2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
	Лабораторное занятие 12. Подбор операций и режимов разделки для слоеных изделий.		2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
Тема 1.7. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала		6		
	1	Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	2	Режим выпечки хлебных изделий	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	3	Определение готовности хлеба	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	4	Особенности выпечки некоторых видов изделий	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	Тематика практических и лабораторных занятий		12		
	Практическое занятие				
		Практическое занятие 5 Расчет сырья для отделки	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
		Практическое занятие 6 Расчет сырья для отделки	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
	Лабораторное занятие				
		Лабораторное занятие 13. Приготовление крошки	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
		Лабораторное занятие 14. Приготовление помады	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
		Лабораторное занятие 15. Приготовление помады	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
		Лабораторное занятие 16. Приготовление сиропов	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
Тема 1.8. Укладка и упаковка готовой продукции.	Содержание учебного материала				
	1	Упаковочные материалы	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	2	Способы упаковки хлеба и хлебобулочных изделий	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	Тематика практических и лабораторных занятий		10		
	Практическое занятие 7. Изучение упаковочного оборудования		1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
	Практическое занятие 8. Виды оборудования применяемого для фасовки и упаковки продукции		1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
	Практическое занятие 9. Составление алгоритма работы на упаковочном оборудовании		2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
	Практическое занятие 10. Основные приемы укладки продукции в лотки		2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
	Практическое занятие 11. Основные приемы укладки в контейнера, вагонетки		2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
	Практическое занятие 12. Составление таблицы виды упаковки, характеристика упаковочного материала, сроки хранения		2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
Тема 1.9. Технология	Содержание учебного материала		18		

приготовления хлеба	1	Технология приготовления хлеба пшеничного на дрожжах	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	2	Технология приготовления хлеба пшеничного на закваске	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	3	Технология приготовления хлеба ржано-пшеничного	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	4	Технология приготовления хлеба Праздничного	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	5	Технология приготовления хлеба «Бородинского»	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	6	Технология приготовления Хлебных палочек	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	Тематика практических и лабораторных занятий		12		
	Лабораторное занятие 17. Выполнение операций по приготовлению заварок.		4	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	Лабораторное занятие 18. Выполнение операций по приготовлению заквасок.		4	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	Лабораторное занятие 19. Приготовление ржаного теста на жидких заквасках.		4	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
Тема 1.10. Технология приготовления хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала		48		
	1	Технология приготовления булочек :домашняя, «Российская», дорожная, ванильная, школьная, пирожков печеных.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	2	Приготовление хлебобулочных изделий: рогалика орехового , пиццы , кренделя«Юбилейного».	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	3	Приготовление пирогов: «Несский»,«Лакомка», «Московский».	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	4	Приготовление кексов: «Весенний»,кондитерский, ромовая баба.	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	5	Приготовление куличей : пасхальный ,особый , пирог с орехами.	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	6	Приготовление булочек слосных, слойки с повидлом.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	7	Жареные изделия из теста	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	Тематика практических и лабораторных занятий		30		
	1	Практическое занятие 13. Выполнение приемов при замесе теста для батонков.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	2	Практическое занятие 14. Выполнение приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для булочных изделий.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	3	Лабораторное занятие 20. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для сдобных изделий.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	4	Лабораторное занятие 21. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом на активированных дрожжах для булочных изделий.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	5	Лабораторное занятие 22. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для сдобных изделий с отсдобкой.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,

	6	Лабораторное занятие 23. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста для слоёных изделий.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
	7	Лабораторное занятие 24. Выполнение операций приготовления ржаного теста на закваске для основных сортов хлеба	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
	8	Лабораторное занятие 25. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для сдобных изделий с отсадкой.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
	9	Лабораторное занятие 26. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для булочных изделий.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
	10	Лабораторное занятие 27. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста для слоёных изделий.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
	11	Лабораторное занятие 28. Выполнение операций приготовления пшеничного теста без опарным традиционным способом.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
	12	Лабораторное занятие 29. Выполнение операций приготовления теста ускоренным способом с применением интенсивного замеса для хлебобулочных и сдобных изделий.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
	13	Лабораторное занятие 30. Выполнение операций приготовления ржаного теста на закваске для основных сортов хлеба.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
	14	Лабораторное занятие 31. Выполнение операций приготовления ржаного теста на заварке для заварного хлеба	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
	15	Лабораторное занятие 32. Выполнение операций приготовления ржано-пшеничного теста	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4.
Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём в часах	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенции
МДК 01.02. Технология приготовления, формирования и упаковки кондитерских изделий			11		
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент сырья		Содержание учебного материала	2		
	1	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8

		видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
		Темагика практических и лабораторных занятий	4		
	1	Практическое занятие 1 Составление перечня требований к качеству кондитерских изделий.	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	2	Практическое занятие 2 Расчет рецептов для определенного вида изделий.	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	3	Практическое занятие 3 Органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
Тема 2.2. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству		Содержание учебного материала	4		
	1	Виды сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Перечень сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Влияние сырья на структуру и свойства изделий.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	2	Основное сырье кондитерского производства. Требования к качеству основного сырья. Порядок подготовки основного сырья к производству.	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	3	Дополнительное сырье кондитерского производства. Подготовка дополнительного сырья к производству. Влияние отдельных видов сырья на структуру и свойства теста.	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	4	Темагика практических и лабораторных занятий	4		
	5	Практическое занятие 4 Отбор основных видов сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	6	Практическое занятие 5 Отбор дополнительного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	7	Практическое занятие 6 Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья кондитерского производства. Заполнение журнала качественных показателей.	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
	8	Практическое занятие 7 Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья кондитерского производства. Заполнение журнала качественных показателей.	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
		Содержание учебного материала	14		
Тема 2.3. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий	1	Приготовление кондитерского теста, разрыхляемого механическим способом	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	2	Приготовление бисквитного теста. Приготовление бисквитного	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8

Тема 2.4. Приготовление кондитерского теста, разрыхляемого химическим и		теста холодным способом. Приготовление бисквитного теста с подогревом. Последовательность выполнения операций. Требования к качеству бисквитного теста.				
	3	Приготовление теста для бисквита масляного. Приготовление теста для бисквита масляного и с различными наполнителями. Назначение полуфабрикатов. Технологические режимы приготовления. Дефекты бисквитного теста.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8	
	4	Приготовление теста для воздушного полуфабриката. Приготовление теста для воздушного полуфабриката. Назначение полуфабрикатов. Технологические режимы приготовления. Возможные дефекты полуфабрикатов.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8	
	5	Приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката. Приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката. Назначение полуфабрикатов. Технологические режимы приготовления. Возможные дефекты полуфабрикатов.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8	
	6	Приготовление миндального полуфабриката. Технологические режимы приготовления. Возможные дефекты полуфабрикатов. Оборудование и приспособления.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8	
	7	Приготовление слоеного пресного теста. Технологические режимы приготовления теста. Слоеобразование. Возможные дефекты полуфабриката. Методы устранения дефектов.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8	
	Тематика практических и лабораторных занятий		12			
		Практическое занятие 8	Составление рецептур для бисквитного теста.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
		Практическое занятие 9	Выполнение правил перерасчёта сырья для бисквитного полуфабриката.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
		Лабораторное занятие1	Выполнение операций по приготовлению бисквитного теста.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
		Лабораторное занятие2	Выполнение операций по приготовлению воздушно-орехового теста.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
		Лабораторное занятие3	Выполнение операций по приготовлению пресного слоеного теста.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
		Лабораторное занятие4	Выполнение операций по приготовлению крошкового слоеного полуфабриката.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
Тема 2.4. Приготовление кондитерского теста, разрыхляемого химическим и	Содержание учебного материала		8			
1	Приготовление песочного теста. Последовательность операций приготовления песочного теста. Технологические режимы	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8		

биологическим способами		приготовления песочного теста. Возможные дефекты при приготовлении песочного теста, методы их устранения.			
	2	Приготовление теста для заварного полуфабриката. Характеристика заварного полуфабриката, его отличительные особенности. Последовательность выполнения операций приготовления заварного полуфабриката, технологические режимы приготовления полуфабриката, возможные дефекты и методы их устранения.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	3	Приготовление медового полуфабриката. Виды полуфабрикатов. Последовательность выполнения операций при приготовлении медового полуфабриката. Технологические режимы приготовления медового полуфабриката. Возможные дефекты и методы их устранения	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	4	Приготовление теста для различных видов кексов и пряников. Виды кексов и пряников. Способы приготовления теста, возможные дефекты и методы их устранения	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	Тематика практических и лабораторных занятий		10		
		Практическое занятие 10 Составление рецептур на песочное тесто.	2	3	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
		Лабораторное занятие 5 Выполнение операций приготовления песочного теста.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
		Лабораторное занятие 6 Выполнение операций приготовления теста для заварного полуфабриката.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
		Лабораторное занятие 7 Выполнение операций приготовления пряничного теста.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
		Лабораторное занятие 8 Выполнение операций приготовления медового полуфабриката и кексов	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
Тема 2.5. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание учебного материала		6		
	1	Виды мучных кондитерских изделий, классификация	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	2	Ассортимент мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	3	Значение в питании мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	4	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8

	5	Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными по.л. фабрикатами.	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	6	Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	2	
Тема 2.6. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		18		
	1	Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	2	Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	3	Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	4	Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	5	Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	6	Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	7	Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	8	Приготовление мучных кондитерских изделий из миндального теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	9	Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени	2	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8

		готовности мучных кондитерских изделий			
	10	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации	1	2	ПК1.1.ПК1.2,ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	11	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации Требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий	1	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4, ОК 1-8
	Тематика лабораторных занятий		30		
		Лабораторное занятие 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	4	2	ПК1.1.ПК1.2,ПК1.3.ПК1.4,
		Лабораторная занятие 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	4	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
		Лабораторная занятие 11. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из слоеного пресного теста	4	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
		Лабораторная занятие 12. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	4	2	ПК1.1.ПК1.2,ПК1.3.ПК1.4,
		Лабораторная занятие 13. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	4	2	ПК1.1.ПК1.2,ПК1.3.ПК1.4,
		Лабораторная занятие 14. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	4	2	ПК1.1.ПК1.2,ПК1.3.ПК1.4,
		Лабораторная занятие 15. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	4	2	ПК1.1.ПК1.2.ПК1.3.ПК1.4,
		Лабораторная занятие 16 Упаковка изделий	2	2	ПК1.1.ПК1.2,ПК1.3.ПК1.4,
Учебная практика Виды работ: 1. 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. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного			18		

<p>ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отсечных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирования (комплектования), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 01 Выполнение работ по профессии Пекарь Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).</p>	18		

<p>3. 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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. 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.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>			
Консультации			
Всего			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПЕКАРЬ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со шупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Базы практики оснащены:

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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.
8. 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.
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
10. Бутейкис И.Г. Торты, Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 302 с.
11. Забавников И.Н. Технология хлеба учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с.
12. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
13. 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», 2018. – 240 с.
14. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 9-е изд, стер - М.: ИЦ «Академия», 2017. – 336 с. [16]с цв.ил.
- 15.Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента Москва : КНОРУС, 2021. — 580 с. — (Среднее профес-сиональное образование). ООО «Издательство «КноРус», 2021

18. 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», 2018. – 432 с.
19. Хамельман Д. пер. с англ. М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.
20. Цыганова Т.Б. Технология хлебного производства учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования М.: Профобр. Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.; одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.; в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
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:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

Дополнительные источники:

5. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова – 2-е изд, стер - М.: Изд. центр «Академия», 2018. – 336 с. [16] с цв. ил.
6. Справочник шеф-повар (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-е изд., перевод и доп. М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BPPG), 2010. – 1216 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ИМ. 01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПЕКАРЬ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целесов. безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за измерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических работ 1-6 - лабораторных работ 1-11; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;
ПК 1.2. Ведение процесса выпечки хлебобулочных изделий под	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и 	

<p>руководством пекаря более высокой квалификации</p> <p>ПК 1.3. Ведение процесса выпечки мучных кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации</p> <p>ПК 1.4 Упаковка, складирование и хранение хлебобулочных и мучных изделий</p>	<p>дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – гармоничность, красочность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой продукции для отпуска на вынос 	
--	---	--

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и</p>	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике</p>

нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.	Наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Определение траектории профессионального развития и самообразования	Наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	наблюдение и оценка роли обучающегося в группе
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	выполнения индивидуальных самостоятельных работ студента;
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Содержание и специфику разнообразных профессиональных технологий. Соответствовать современной ситуации в обществе и гибко реагировать на его потребности	Реализовать на практике разнообразные технологии в соответствующих видах деятельности