

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

*Приложение № ____
к программе профессиональной подготовки
по профессиям
16399 Официант, 16472 Пекарь.*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ (3 РАЗРЯДА)

профессиональной подготовки обучающихся
по профессиям
16399 Официант, 16472 Пекарь.

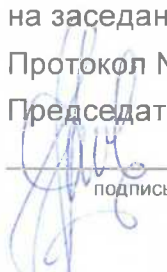
Тюмень 2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16399 Официант, 16472 Пекарь; Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. № 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94); Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утвержденными Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. № 30 (выпуск 51); Профессиональным стандартом Официант/Бармен, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ 09 марта 2022г. № 115н.; Профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 № 914н.

Разработчик: Коржавина Н.В., мастер производственного обучения

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК ИПиС
Протокол № 10 от 28.05.2026 г.

Председатель ПЦК

 К.С.Кондрашова

подпись

СОГЛАСОВАНО:


(должность)


(организация/предприятие)


" " 202 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь (3 разряда)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа ПМ. 04 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь (3 разряда) является частью программы профессиональной подготовки обучающихся по профессиям, 16399 Официант, 16472 Пекарь, в части освоения работ Пекаря и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

ПК 4.2 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
- поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
- проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
- упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

уметь:

- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос

знать:

- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- технологии приготовления хлебобулочной продукции
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства
- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
- рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции

– требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции

– назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **720** часов, в том числе практических занятий **130** часов.

учебная практика – **216** часов;

производственная практика – **324** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь (3 разряда), в том числе профессиональными (ПК) и целевыми ориентирами (ЦО):

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
ПК 4.2.	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
ЦО 4	Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.
ЦО 9	Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.
ЦО 14	Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.
ЦО 19	Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.
ЦО 22	Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.
ЦО 28	Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.
ЦО 30	Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.
ЦО 34	Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.
ЦО 39	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ЦО 40	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЦО 44	Сознающий свою позицию активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности
ЦО 47	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЦО 48	Осознающий приоритетную ценность личности человека, уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЦО 50	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта;
ЦО 53	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЦО 56	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь (3 разряда)»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. л.п.з.			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПМ. 04 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь (3 разряда)		720					
ПК 4.1-4.2	МДК. 04.01 Технологии производства хлебобулочных и мучнисто - кондитерских изделий	180	180	130			
	Учебная практика	216				216	
	Производственная практика	324					324
	Всего:	720	180	130		216	324

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь (3 разряда)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 04.01 Технологии производства хлебобулочных и мучнисто -кондитерских изделий			
Раздел 1. Организация предприятий выпускающие сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия		40	
Тема 1.1 Характеристика предприятий хлебобулочных предприятий	Содержание учебного материала	2	1
	Характеристика предприятий выпускающие хлебобулочные и мучные кондитерские изделия		
Тема 1.2 Нормативная документация для мучных кондитерских изделия	Содержание учебного материала	2	1
	Нормативные и технологические документы выпускающие мучные кондитерские изделия		
	Лабораторно - практические занятия	2	
	Лабораторно-практическое занятие № 1 Составление технологической документации для различной выпечки	2	
Тема 1.3 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	2	1
	Классификация механического оборудования на предприятиях		
Тема 1.4 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	2	1
	Классификация теплового оборудования на предприятиях		
Тема 1.5 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	2	1
	Классификация холодильного оборудования на предприятиях		
Тема 1.6 Вспомогательное оборудование	Содержание учебного материала	2	1
	Классификация вспомогательного оборудования на предприятиях		
	Лабораторно - практические занятия	6	
	Лабораторно-практическое занятие № 2 Составление схем по набору оборудования для цехов пекарни	2	
	Лабораторно-практическое занятие №3 Составление схемы для подготовки рабочего места пекаря	2	
	Лабораторно-практическое занятие №4	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Составление схем по набору сырья для различной выпечки мучнисто-кондитерских изделий		
Тема 1.7 Виды сырья, подготовка и хранения	Содержание учебного материала	2	2
	Классификация сырья по его назначению, его характеристика и правила хранения		
	Лабораторно - практические занятия	18	
	Лабораторно-практическое занятие №5 Определение качества сыпучего сырья	2	
	Лабораторно-практическое занятие №6 Определение качества жидкого сырья	2	
	Лабораторно-практическое занятие №7 Определение качества масло жирового сырья	2	
	Лабораторно-практическое занятие №8 Определение качества тестового полуфабриката	2	
	Лабораторно-практическое занятие №9 Определение качества запаха, вкуса и хруста муки	2	
	Лабораторно-практическое занятие №10 Определение качества вкуса и запах воды	2	
	Лабораторно-практическое занятие №11 Определение качества на чистоту сахара	2	
	Лабораторно-практическое занятие №12 Определение качество хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	Лабораторно-практическое занятие №13 Определение качество мучнисто кондитерские изделия	2	
Раздел 2. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс приготовления		58	
Тема 2.1 Отделочные полуфабрикаты	Содержание учебного материала	2	2
	Виды отделочных полуфабрикатов		
Тема 2.2 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	2	2
	Технология приготовление отделочных полуфабрикатов для изделий		
	Лабораторно - практические занятия	10	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Лабораторно-практическое занятие №14 Составление технологической документации на приготовления сиропа для пропитывания изделий и жженки	2	
	Лабораторно-практическое занятие №15 Составление технологической документации на приготовления сиропа для глазировки и инертного сиропа	2	
	Лабораторно-практическое занятие №16 Составление технологической документации на приготовления основной и молочной помады	2	
	Лабораторно-практическое занятие №17 Составление технологической карты и схемы для приготовления штрейзеля	2	
	Лабораторно-практическое занятие №18 Составление технологической документации на приготовления глазури для покрытия изделий	2	
Тема 2.3 Технология приготовления сложных, сдобных хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	2	1
	Технологические этапы приготовления сложных, сдобных хлебобулочных изделий		
Тема 2.4 Виды теста для сложных, сдобных хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	2	1
	Виды теста для приготовления сложных, сдобных хлебобулочных изделий		
Тема 2.5 Фарши для хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	2	1
	Виды фаршей и технология приготовления для хлебобулочных изделий		
Тема 2.6 Начинки для хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	2	1
	Виды начинок для хлебобулочных изделий		
	Технология приготовления для хлебобулочных изделий		
	Лабораторно - практические занятия	36	
	Лабораторно-практическое занятие №19 Составление технологической документации на выпечку праздничных пирогов	2	
	Лабораторно-практическое занятие №20 Подготовка сырья и начинки. Замес теста на праздничные пироги.	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Лабораторно-практическое занятие №21 Формовка и выпечка праздничных пирогов. Оценка требований к качеству изделия	2	
	Лабораторно-практическое занятие №22 Составление технологической документации на выпечку фигурных пирогов	2	
	Лабораторно-практическое занятие №23 Подготовка сырья и начинки. Замес теста на фигурные пироги.	2	
	Лабораторно-практическое занятие №24 Формовка и выпечка фигурных пирогов. Оценка требований к качеству изделия	2	
	Лабораторно-практическое занятие №25 Составление технологической документации на выпечку открытых пирогов	2	
	Лабораторно-практическое занятие №26 Подготовка сырья и начинки. Замес теста на открытые пироги	2	
	Лабораторно-практическое занятие №27 Формовка и выпечка открытых пирогов. Оценка требований к качеству изделия	2	
	Лабораторно-практическое занятие №28 Составление технологической документации на различные виды пицц	2	
	Лабораторно-практическое занятие №29 Подготовка сырья и начинки. Замес теста на пиццу	2	
	Лабораторно-практическое занятие №30 Формовка и выпечка пиццы. Оценка требований к качеству изделия	2	
	Лабораторно-практическое занятие №31 Составление технологической документации на выпечку праздничного каравай	2	
	Лабораторно-практическое занятие №32 Подготовка сырья и замес теста на праздничный каравай	2	
	Лабораторно-практическое занятие №33 Формовка и выпечка каравай. Оценка требований к качеству изделия	2	
	Лабораторно-практическое занятие №34 Составление технологической документации на выпечку венской сдобы	2	
	Лабораторно-практическое занятие № 35 Подготовка сырья и замес теста на венскую сдобу	2	
	Лабораторно-практическое занятие №36 Формовка и выпечка венской сдобы. Оценка требований к качеству изделия	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 3. Технология приготовления мучных кондитерских изделий		46	
Тема 3.1 Классификация и приготовление мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	14	1
	Классификация мучных- кондитерских изделий на производстве	2	
Тема 3.2 Бисквитные полуфабрикаты	Содержание учебного материала	2	
	Технология приготовления бисквитных полуфабрикатов		
Тема 3.3 Песочные полуфабрикаты	Содержание учебного материала	2	
	Технология приготовления песочных полуфабрикатов		
Тема 3.4 Заварные полуфабрикаты	Содержание учебного материала	2	
	Технология приготовления заварных полуфабрикатов		
Тема 3.5 Пряничные полуфабрикаты	Содержание учебного материала	2	
	Технология приготовления пряничных полуфабрикатов		
Тема 3.6 Кексовые полуфабрикаты	Содержание учебного материала	2	
	Технология приготовления кексовых полуфабрикатов		
Тема 3.7 Слоеные полуфабрикаты	Содержание учебного материала	2	
	Технология приготовления слоённых полуфабрикатов		
Тема 3.8 Заполнение технической документации для мучнисто кондитерских изделий	Содержание учебного материала	2	1
	Подготовка и проверка работы оборудования на рабочем месте пекаря		
	Лабораторно - практические занятия	30	
	Лабораторно-практическое занятие № 37 Составление технологической документации на выпечку бисквита основного и подготовка сырья	2	
	Лабораторно-практическое занятие № 38 Выпечка бисквита основного. Заполнение дегустационного листа	2	
	Лабораторно-практическое занятие № 39 Выпечка рулета бисквитного с повидлом. Заполнение дегустационного листа	2	
	Лабораторно-практическое занятие №40 Составление технологической документации на выпечку песочного теста и подготовка сырья	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Лабораторно-практическое занятие №41 Выпечка песочных изделий-коржик молочный. Заполнение дегустационного листа	2	
	Лабораторно-практическое занятие №42 Выпечка песочных изделий- печенье шоколадное. Заполнение дегустационного листа	2	
	Лабораторно-практическое занятие №43 Составление технологической документации на выпечку заварного теста и подготовка сырья	2	
	Лабораторно-практическое занятие №44 Выпечка заварных изделий-профитроли. Заполнение дегустационного листа	2	
	Лабораторно-практическое занятие №45 Выпечка заварных изделий- кольцо заварное. Заполнение дегустационного листа	2	
	Лабораторно-практическое занятие №46 Составление технологической документации на выпечку пряничного теста и подготовка сырья	2	
	Лабораторно-практическое занятие №47 Выпечка пряничных изделий- пряники медовые. Заполнение дегустационного листа	2	
	Лабораторно-практическое занятие №48 Выпечка пряничных изделий-коврижка медовая с начинкой. Заполнение дегустационного листа	2	
	Лабораторно-практическое занятие №49 Составление технологической документации на выпечку кексового теста и подготовка сырья	2	
	Лабораторно-практическое занятие №50 Выпечка кексовых изделий- кекс столичный. Заполнение дегустационного листа	2	
	Лабораторно-практическое занятие №51 Выпечка кексовых изделий- кекс творожный. Заполнение дегустационного листа	2	
Раздел 4.Энергетическая и пищевая ценность сложных хлебобулочных и мучнисто- кондитерских изделий		16	
Тема 4.1 Основные понятия энергетической и пищевой ценности изделий	Содержание учебного материала	2	1
	Основные понятия энергетической и пищевой ценности изделий		
	Лабораторно - практические занятия	14	
	Лабораторно-практическое занятие №52 Расчет энергетической и пищевой ценности на праздничные, фигурные и открытые пироги	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Лабораторно-практическое занятие №53 Расчет энергетической и пищевой ценности на каравай и куличи	2	
	Лабораторно-практическое занятие №54 Расчет энергетической и пищевой ценности на бисквитные изделия	2	
	Лабораторно-практическое занятие №55 Расчет энергетической и пищевой ценности на песочные изделия	2	
	Лабораторно-практическое занятие №56 Расчет энергетической и пищевой ценности на заварные изделия	2	
	Лабораторно-практическое занятие №57 Расчет энергетической и пищевой ценности на пряничные изделия	2	
	Лабораторно-практическое занятие №58 Расчет энергетической и пищевой ценности на кексовые изделия	2	
Раздел 5. Контроль качества готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий		22	
Тема 5.1 Контроль за качеством готовых изделий	Содержание учебного материала	2	1
	Требования к качеству готовых изделий для хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий		
	Лабораторно - практические занятия	14	
	Лабораторно-практическое занятие №59 Определение различных причин возникновения дефектов при выпечке праздничных пирогов	2	
	Лабораторно-практическое занятие №60 Определение различных причин возникновения дефектов при выпечке фигурных пирогов	2	
	Лабораторно-практическое занятие №61 Определение различных причин возникновения дефектов при выпечке открытых пирогов	2	
	Лабораторно-практическое занятие №62 Определение различных причин возникновения дефектов при выпечке пицц	2	
	Лабораторно-практическое занятие №63 Определение различных причин возникновения дефектов при выпечке караваев и куличей	2	
	Лабораторно-практическое занятие №64 Определение различных причин возникновения дефектов при выпечке бисквитных, песочных и пряничных изделий	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Лабораторно-практическое занятие №65 Определение различных причин возникновения дефектов при выпечке заварных и кексовых изделий	2	
Раздел 6. Презентация, хранение и транспортировка готовых изделий		4	
Тема 6.1 Хранение и транспортировка изделий	Содержание учебного материала	2	1
	Виды упаковочных материалов для мучнисто-кондитерских изделий		
	Условия хранения и транспортировка мучнисто-кондитерских изделий		
Тема 6.2 Презентация хлебобулочной продукции	Содержание учебного материала	2	1
	Принципы и приемы презентации хлебобулочной и мучнисто-кондитерской продукции для потребителей. Правила расчетов с потребителями.		
Экзамен			
Всего		180	
Учебная практика		216	
Виды работ: 1. Вводный инструктаж по техники безопасности на производстве 2. Ознакомление с процессом изготовления отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий 3. Ознакомление с технологическим процессом приготовления сиропа для глазировки и инертного сиропа 4. Ознакомление с технологическим процессом для приготовления помады основной и молочной 5. Ознакомление с технологическим процессом приготовления штрейзеля и глазури 6. Ознакомление с процессом замеса теста на пироги и пиццы 7. Ознакомление с технологическим процессом выпечки пирогов и пицц 8. Ознакомление с процессом замеса теста на куличи и каравай 9. Ознакомление с технологическим процессом выпечки куличей и караваев 10. Ознакомление с процессом замеса теста на мучнисто-кондитерские изделия 11. Ознакомление с технологическим процессом выпечки мучнисто-кондитерские изделий в смену 12. Ознакомление с процессом замеса теста на бисквитные полуфабрикаты 13. Ознакомление с технологическим процессом выпечки бисквитных полуфабрикатов 14. Ознакомление с процессом замеса теста на песочные полуфабрикаты			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
15. Ознакомление с технологическим процессом выпечки песочных полуфабрикатов 16. Ознакомление с процессом замеса теста для заварных полуфабрикатов 17. Ознакомление с технологическим процессом выпечки заварных полуфабрикатов 18. Ознакомление с процессом замеса теста на пряничные полуфабрикаты 19. Ознакомление с технологическим процессом выпечки кексовых полуфабрикатов 20. Ознакомление с приемом и оформлением платежей за хлебобулочную продукцию 21. Ознакомление с отпуском готовой продукции 22. Презентация и упаковка готовых изделий Дифференцированный зачет			
Производственная практика		324	
Виды работ: - Повторный инструктаж по технике безопасности на производстве. Ознакомление с хлебопекарным производством - Изготовления отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий. - Приготовления сиропа для глазировки и инертного сиропа под руководством пекаря более высокой квалификации - Приготовления помады основной и молочной под руководством пекаря более высокой квалификации - Приготовления штрейзеля и глазури под руководством пекаря более высокой квалификации - Выполнение замеса теста на пироги и пиццы под руководством пекаря более высокой квалификации - Выпечка пирогов и пицц под руководством пекаря более высокой квалификации - Выполнение замеса теста куличей и каравай под руководством пекаря более высокой квалификации - Выпечка куличей и караваев под руководством пекаря более высокой квалификации - Выполнение замеса теста на мучнисто-кондитерские изделия под руководством пекаря более высокой квалификации - Выпечка мучнисто-кондитерские изделий в смену под руководством пекаря более высокой квалификации - Выполнение замеса теста на бисквитные полуфабрикаты под руководством пекаря более высокой квалификации - Выпечка бисквитных полуфабрикатов в смену под руководством пекаря более высокой квалификации - Выполнение замеса теста на песочных полуфабрикатов под руководством пекаря более высокой квалификации - Выпечка песочных полуфабрикатов в смену под руководством пекаря более высокой квалификации - Выполнение замеса теста на заварных полуфабрикатов под руководством пекаря более высокой квалификации - Выпечка заварных полуфабрикатов в смену под руководством пекаря более высокой квалификации - Выполнение замеса теста на пряничных полуфабрикатов под руководством пекаря более высокой квалификации - Выпечка пряничных полуфабрикатов в смену под руководством пекаря более высокой квалификации			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
20. Выполнение замеса теста на кексовых полуфабрикатов под руководством пекаря более высокой квалификации 21. Выпечка кексовых полуфабрикатов в смену под руководством пекаря более высокой квалификации 22. Требования к качеству и сроки хранения отделочных полуфабрикатов на производстве 23. Требования к качеству и сроки хранения хлебобулочных изделий 24. Требования к качеству и сроки хранения мучнисто-кондитерским изделиям 25. Приемом и оформление платежей за хлебобулочную продукцию на производстве 26. Отпуск готовой продукции на хлебобулочном производстве 27. Упаковка и презентация готовых изделий на производстве 28. Выполнение санитарных правил и норм для уборки оборудования и инвентаря под руководством пекаря более высокой квалификации Дифференцированный зачет			
Всего		720	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля требует наличие учебного кабинета: Технологическая лаборатория профессионального обучения.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Плакаты;

Стенды;

Схемы;

Справочные таблицы;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Лаборатория Приготовления пищи для проведения лабораторно-практических занятий по специальной технологии и технологии мучных кондитерских изделий.

Оборудование лаборатории:

электроплиты

водонагреватель

СВЧ- печь

хлебопечка

электро-мясорубка

расстойный шкаф

разделочные столы

кухонный и кондитерский инвентарь и инструменты

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. - 6-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2026. - 156 с. - ISBN 978-5-507-54692-3. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/510305> (дата обращения: 18.12.2025). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. - 5-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2025. - 84 с. - ISBN 978-5-507-53573-6. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/491033> (дата обращения: 18.12.2025). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2025. - 496 с. - ISBN 978-5-507-51039-9. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/501512> (дата обращения: 18.12.2025). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. - 6-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2025. - 428 с. - ISBN 978-5-507-50782-5. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/463451> (дата обращения: 18.12.2025). - Режим доступа: для авториз. Пользователей.»

2. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 128 с. - ISBN 978-5-507-46594-1. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/312932> (дата обращения: 18.12.2025). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет- ресурсы:

1. Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: www.jur-jur.ru
2. Еда [Электронный ресурс] - URL: www.eda-server.ru

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения ПМ.04. осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных работ, устного и письменного тестирования, а также результатов выполнения внеаудиторных видов работ, индивидуальных заданий обучающихся, производственной практики и квалификационного экзамена.

Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	Устный опрос
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	Тестирование
	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	Устный опрос
ПК 4.2 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Замешивание, измельчение, формовка, начинка хлебобулочной продукции	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос. Презентация хлебобулочных изделий	Тестирование

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы	Осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи	Осуществление эффективного поиска необходимой информации, использование различные источники, включая электронные. Демонстрация умения использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы