

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

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ. 01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472 "ПЕКАРЬ (2 РАЗРЯДА)"**

профессиональной подготовки обучающихся  
по профессиям 16472 Пекарь, Специалист по маникюру

Тюмень 2021

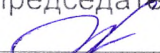
Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16472 Пекарь, Специалист по маникюру, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 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, утв. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. N 30 (выпуск № 51); Профессиональным стандартом по профессии 33.021 Пекарь, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н; Профессиональным стандартом Специалист по предоставлению маникюрных и педикюрных услуг, утвержденного Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 декабря 2014 № 1126н.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Разработчик: Хлебуш Е.В.

Одобрено  
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса  
Протокол № 11 «10» 06.2021 г.

Председатель ПЦК

 / Шуховцев Н.К.  
(Подпись)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

 Н.В. Бочанова  
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

директор  
(должность)

Техарте "Сосед"  
(организация/предприятие)

Тул / Трундрей К.Т.  
« 10 » 06 2021 г.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01. Выполнение работ по профессии 1672 Пекарь (2 разряд)**

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь (2 разряда)" является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям 16472 Пекарь (2 разряда), Специалист по маникюру, в части освоения работ Пекаря и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

ПК 1.2 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:**

- ведение процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;
- смазывать и укладывать изделия на лотки, вагонетки, транспортер;
- отбраковывать изделий;
- транспортировать вагонетки с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки, проверять состояния лотков;
- смазки форм вручную;

**уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;
- 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:**

- правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства
- основы технологического процесса выпечки хлебобулочных;
- основы технологического процесса выпечки мучнисто-кондитерских изделий;
- продолжительность выпечки вырабатываемых изделий;
- признаки их готовности;
- способы укладки вырабатываемых изделий на лотки, вагонетки, транспортер
- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **140** часов, в том числе практических занятий **96** часов.

Учебная практика – **216** часов;

Производственная практика – **144** часа.



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности выполнение работ по профессии Пекарь (2разряда), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
ПК 1.2.	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
ОК 1	Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
ОК 3	Нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь (2 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
1	2	3	4	5	6	7	8
ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь (2 разряда)»							
ПК 1.1-1.2	МДК. 01.01 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	140	140	96			
	Учебная практика	216				216	
	Производственная практика	144					144
	Всего:	500	140	96		216	144

### 3.1. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь (2 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
<b>МДК.01.01 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря</b>		<b>140</b>	
<b>Раздел 1. Основы производства хлебобулочной продукции</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 1.1 Основные требования в хлебопекарном производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
	Профессиональная характеристика Пекаря 2 разряда		
	Классификация хлебопекарных производств		
<b>Тема 1.2 Безопасность на производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
	Охрана труда на хлебопекарном производстве		
	Техника безопасности на хлебопекарном производстве		
<b>Тема 1.3 Санитарные требования к хлебопекарному производству</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
	Санитарные требования на хлебопекарном производстве к оборудованию и личной гигиене		
	Санитарные требования на хлебопекарном производстве к оборудованию и личной гигиене		
<b>Тема 1.4 Организация работы пекаря</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
	Технические характеристики основного хлебопекарного оборудования		
	Технические характеристики инвентаря хлебопекарного производства		
<b>Тема 1.5 Организации рабочего места пекаря</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
	Алгоритм организации рабочего места пекаря на хлебопекарном производстве		
<b>Тема 1.6 Ассортимент простых хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
	Ассортимент простых хлебобулочных изделий и хлеба		
	Значение хлебобулочных изделий в питании		
<b>Тема 1.7 Подготовка сырья к производству изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
	Производить подготовку основного сырья к производству		
	Производить подготовку дополнительного сырья к производству		
<b>Раздел 2. Основные этапы производства хлебобулочных изделий</b>		<b>14</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>1</b>

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
Тема 2.1 Подготовка полуфабрикатов	Производство полуфабрикатов Производство отделочных полуфабрикатов		
Тема 2.2 Замес теста на хлебобулочных изделия	<b>Содержание учебного материала</b> Производство замеса пшеничного теста Производство замеса ржаного теста	4	1
Тема 2.3 Формовка и выпечка изделий	<b>Содержание учебного материала</b> Производство разделки теста Производство выпечки хлебобулочных изделий	4	1
Тема 2.4 Обработка поверхностей тестовых заготовок и изделий	<b>Содержание учебного материала</b> Производство обработки поверхностей тестовых заготовок Производство обработки поверхностей готовых изделий	2	1
<b>Раздел 3. Технология упаковки и укладки готовой продукции</b>		<b>10</b>	
Тема 3.1. Правила упаковки и укладки продукции.	<b>Содержание учебного материала</b> Правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки. Требования к упаковке и маркировке изделий.	2	1
Тема 3.2. Правила упаковки и укладки продукции	<b>Содержание учебного материала</b> Эстетичная упаковка готовой хлебобулочной продукции Безопасная упаковка готовой хлебобулочной продукции	4	1
Тема 3.3 Презентация и отпуск готовой продукции	<b>Содержание учебного материала</b> Выход готовой продукции Презентация и отпуск готовой хлебобулочной продукции	4	1
<b>Раздел 4. Технология изготовления хлебобулочных изделий</b>		<b>96</b>	
Тема 4.1 Технология изготовления хлебобулочной продукции. Хлеб пшеничный	<b>Лабораторно практические занятия</b>	<b>24</b>	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 1</b> Технология изготовления, составление схемы и технологической карты хлеба пшеничного	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 2</b> Подготовка сырья и замес дрожжевого теста на хлеб пшеничный. Разделка теста на заготовки	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
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 3</b> Расстойка и выпечка хлеба пшеничного. Оценка требований к качеству изделия	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 4</b> Технология изготовления, составление схемы и технологической карты хлеба «Золотистого»	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 5</b> Подготовка сырья и замес дрожжевого теста на хлеб «Золотистый». Разделка теста на заготовки	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 6</b> Расстойка и выпечка хлеба «Золотистого». Оценка требований к качеству изделия	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 7</b> Технология изготовления, составление схемы и технологической карты на «Луковый хлеб»	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 8</b> Подготовка сырья и замес теста на «Луковый хлеб». Разделка теста на заготовки	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 9</b> Расстойка и выпечка «Лукового хлеба». Оценка требований к качеству изделия	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 10</b> Технология изготовления, составление схемы и технологической карты «Овсяного хлеба»	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 11</b> Подготовка сырья и замес теста на «Овсяной хлеб». Разделка теста на заготовки	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 12</b> Расстойка и выпечка «Овсяного хлеба». Оценка требований к качеству изделия	2	
<b>Тема 4.2 Технология изготовления хлебобулочной продукции. Хлеб ржано-пшеничный</b>	<b>Лабораторно практические занятия</b>	<b>6</b>	
	<b>Лабораторно-практическое занятие №13</b> Технология изготовления, составление схемы и технологической карты хлеба ржано-пшеничного	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие №14</b> Подготовка сырья и замес дрожжевого теста на хлеб ржано- пшеничный. Разделка теста на заготовки	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие №15</b> Расстойка и выпечка хлеба ржано-пшеничного. 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
<b>Тема 4.2 Технология изготовления сдобных хлебобулочных изделий, гастрономическая выпечка</b>	<b>Лабораторно практические занятия</b>	<b>36</b>	
	<b>Лабораторно-практическое занятие №16</b> Технология изготовления и ассортимент сдобных хлебобулочных изделий для гастрономической выпечки	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 17</b> Подготовка сырья и замес сдобно- дрожжевого теста для бургера и гамбургера. Разделка теста на заготовки	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 18</b> Расстойка и выпечка булочки для бургера и гамбургера. Оценка требований к качеству изделия	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 19</b> Технология изготовления, составление схемы и технологической карт на сдобные хлебобулочные изделия с начинкой	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 20</b> Подготовка сырья и замес дрожжевого теста на пирожки печенные с картофелем. Разделка теста на заготовки	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 21</b> Расстойка и выпечка пирожков, печенных с картофелем. Оценка требований к качеству изделия	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 22</b> Технология изготовления, и составление схемы и технологической карты «Расстегая рыбного»	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 23</b> Подготовка сырья и замес дрожжевого теста на расстегай. Разделка теста на заготовки	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 24</b> Расстойка и выпечка «Расстегая рыбного». Оценка требований к качеству изделия	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 25</b> Технология изготовления, и составление схемы и технологической карты «Кулебяки с капустой»	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
	<b>Лабораторно-практическое занятие №26</b> Подготовка сырья и замес дрожжевого теста на кулебяку. Разделка теста на заготовки	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 27</b> Расстойка и выпечка «Кулебяки с капустой». Оценка требований к качеству изделия	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 28</b> Технология изготовления, составление схемы и технологической карты, методы плетения сдобной халы	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 29</b> Подготовка сырья и замес дрожжевого теста на халу. Разделка теста на заготовки	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 30</b> Расстойка, и выпечка сдобной халы. Оценка требований к качеству изделия	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 31</b> Технология изготовления, составление схемы и технологической карты батонов и багетов	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 32</b> Подготовка сырья и замес дрожжевого теста на батон нарезной. Разделка теста на заготовки	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 33</b> Расстойка и выпечка батона. Оценка требований к качеству изделия	2	
<b>Тема 2.6. Технология изготовления булочной мелочи</b>	<b>Лабораторно практические занятия</b>	<b>30</b>	
	<b>Лабораторно-практическое занятие №34</b> Технология изготовления, и составление схемы и технологической карты на «Плюшку»	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие №35</b> Подготовка сырья и замес сдобно-дрожжевого теста на «Плюшку». Разделка теста на заготовки	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие №36</b> Расстойка и выпечка «Плюшки». Оценка требований к качеству изделия	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие №37</b> Технология изготовления, и составление схемы и технологической карты булочки «школьной»	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие №38</b>	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
	Подготовка сырья и замес сдобно-дрожжевого теста на булочку «школьную». Разделка теста на заготовки		
	<b>Лабораторно-практическое занятие №39</b> Расстойка и выпечка булочки «школьной». Оценка требований к качеству изделия	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие №40</b> Технология изготовления, и составление схемы и технологической карты на булочку домашнюю	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие №41</b> Подготовка сырья и замес сдобно-дрожжевого теста на булочку домашнюю. Разделка теста на заготовки	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие №42</b> Расстойка и выпечка булочки домашняя. Оценка требований к качеству изделия	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие №43</b> Подготовка сырья и замес сдобно-дрожжевого теста на рогалик ореховый. Разделка теста на заготовки	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 44</b> Расстойка и выпечка рогалика орехового. Оценка требований к качеству изделия	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 45</b> Подготовка сырья и замес сдобно-дрожжевого теста на крендель сахарный. Разделка теста на заготовки	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 46</b> Расстойка и выпечка кренделя сахарного. Оценка требований к качеству изделия	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 47</b> Подготовка сырья и замес сдобно-дрожжевого теста на булочку сырную. Разделка теста на заготовки	2	
	<b>Лабораторно-практическое занятие № 48</b> Расстойка и выпечка булочки сырной. Оценка требований к качеству изделия	2	
<b>Экзамен</b>			
<b>Всего</b>		<b>140</b>	
<b>Учебная практика</b>		<b>216</b>	

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
<b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вводный инструктаж по техники безопасности на производстве. Ознакомление с хлебопекарным производством</li> <li>2. Ознакомление с процессом замеса теста на хлеб пшеничный</li> <li>3. Ознакомление с технологическим процессом разделки и округления тестовых заготовок на хлеб пшеничный</li> <li>4. Ознакомление с технологическим процессом выпечки хлеба пшеничного</li> <li>5. Ознакомление с процессом замеса теста на хлеб ржано-пшеничный</li> <li>6. Ознакомление с технологическим процессом разделки и округления тестовых заготовок на хлеб ржано-пшеничный</li> <li>7. Ознакомление с технологическим процессом выпечки хлеба ржано-пшеничного</li> <li>8. Ознакомление с процессом замеса теста на хлеб с био добавками</li> <li>9. Ознакомление с технологическим процессом разделки и округления тестовых заготовок на хлеб с био добавками</li> <li>10. Ознакомление с технологическим процессом выпечки хлеб с био добавками</li> <li>11. Ознакомление с процессом замеса теста на булочки для бургера и гамбургера</li> <li>12. Ознакомление с технологическим процессом разделки и округления тестовых заготовок на булочки для бургера и гамбургера</li> <li>13. Ознакомление с технологическим процессом выпечки булочек бургера и гамбургера</li> <li>14. Ознакомление с процессом замеса теста на гастрономическую выпечку: пирожки, расстегай и кулебяки</li> <li>15. Ознакомление с технологическим процессом разделки и округления тестовых заготовок на гастрономическую выпечку</li> <li>16. Ознакомление с технологическим процессом выпечки на гастрономическую выпечку</li> <li>17. Ознакомление с процессом замеса теста на сдобную халу</li> <li>18. Ознакомление с технологическим процессом разделки и округления тестовых заготовок на сдобную халу</li> <li>19. Ознакомление с технологическим процессом выпечки на сдобную халу</li> <li>20. Ознакомление с процессом замеса теста на батоны</li> <li>21. Ознакомление с технологическим процессом разделки и округления тестовых заготовок на батоны</li> <li>22. Ознакомление с технологическим процессом выпечки на батоны</li> <li>23. Ознакомление с процессом замеса теста на булочную мелочь</li> <li>24. Ознакомление с технологическим процессом разделки и округления тестовых заготовок на булочную мелочь</li> <li>25. Ознакомление с технологическим процессом выпечки на булочную мелочь</li> </ol> <b>Дифференцированный зачет</b>			
<b>Производственная практика</b>		<b>144</b>	
<b>Виды работ:</b>			



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
1. Вводный инструктаж по техники безопасности на производстве. Ознакомление с хлебопекарным производством 2. Выпечка хлеба пшеничного под руководством пекаря более высокой квалификации 3. Выпечка хлеба ржано-пшеничного под руководством пекаря более высокой квалификации 4. Выпечка хлеб с био добавками под руководством пекаря более высокой квалификации 5. Выпечка булочки для бургера и гамбургера под руководством пекаря более высокой квалификации 6. Гастрономическая выпечка: пирожки, расстегай и кулебяки под руководством пекаря более высокой квалификации 7. Выпечка сдобной халы под руководством пекаря более высокой квалификации 8. Выпечка батонов под руководством пекаря более высокой квалификации 9. Выпечка булочной мелочи под руководством пекаря более высокой квалификации 10. Технология укладки готовой продукции на хлебопекарном производстве 11. Технология упаковки готовой продукции на хлебопекарном производстве 12. Отбраковка готовых изделий на хлебопекарном производстве 13. Выполнение санитарных правил и норм для уборки оборудования и инвентаря под руководством пекаря более высокой квалификации			
Дифференцированный зачет			
Квалификационный экзамен			
Всего		500	

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: Технологии кулинарного и кондитерского производства; лаборатории: Приготовления пищи.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Плакаты;

Стенды;

Схемы;

Справочные таблицы;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Лаборатория по проведению 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. Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО / О. Г. Чижилова, Л.О. Коршенко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2019. – 178 с. – (Профессиональное образование) - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

#### **Дополнительная литература:**

1. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 336 с., ил. - URL: [www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru)

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2020. - 332 с. - (Профессиональное образование). - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

#### **Интернет- ресурсы:**

1. 350 сортов хлебобулочных изделий: <https://bookree.org/reader?file=1239044&pg=16>

2. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий [https://zinref.ru/000\\_uchebniki/02700kulinaria/003\\_00\\_sbornik\\_retseptur\\_muchnykh\\_konditerskikh\\_izdeliy/000.htm](https://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/003_00_sbornik_retseptur_muchnykh_konditerskikh_izdeliy/000.htm)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**Контроль и оценка** результатов освоения модуля 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.

<b>Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1 Ведение технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий	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
	Ведение технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий	Устный опрос
ПК 1.2 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских 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
	Регулирование режим приготовления мучных кондитерских 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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 01 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы.
ОК 02 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 03 Нести ответственность за результаты своей работы.	Осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы.
ОК 04 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 05 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.