

Приложение 6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дополнительный профессиональный блок

по запросу работодателей

ИП Дяченко, ООО «Командор», ООО «Хуамин Солюкс Сервис Групп»

государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области

«Донской политехнический колледж»

2023 г.

Содержание

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя.....	
Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока	
Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока	
3.1. Учебный план	
3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства	
3.3. Рабочая программа профессионального модуля	
3.4. Рабочая программа учебной дисциплины	

РАЗДЕЛ 1. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ), ФОРМИРУЕМЫХ ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.

2. МК разработана для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

**Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателей ИП Дяченко, ООО «Командор», ООО «Хуамин Солюкс Сервис Групп»	
		Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь	
33.014 ПС Пекарь			
ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4		ПК 7.1
	ТФ В/02.4		ПК 7.2
	ТФ В/03.4		ПК 7.3
	ТФ В/04.4		ПК 7.4
	ТФ В/05.4		ПК 7.5

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция.

**Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Корпоративные компетенции ¹	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень, согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
КК.01 Организовывать процесс собственного труда и вносить предложения по совершенствованию организации труда на предприятии	-	+	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03
КК.02 Соблюдать нормы безопасности пищевых продуктов при хранении и обработке продуктов, приготовлении и реализации продукции производства	-	+	-	ОК 07
КК.03 Поддерживать безопасные условия работы, соблюдать требования охраны труда и техники	-	+	-	ОК 07
КК.04 Взаимодействовать с коллегами и руководством	-	+	-	ОК 04

Обозначения: – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

¹ Количество строк зависит от выбора работодателя. Могут быть использованы корпоративные компетенции, предложенные в приложении к МК, или внесены альтернативные (по потребности).

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
<p>КК 01. Организовывать процесс собственного труда и вносить предложения по совершенствованию организации труда на предприятии питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – планирует свою деятельность для определения первоочередных задач и способов решения; – рассчитывает собственные затраты рабочего времени; – координирует собственную трудовую деятельность с деятельностью других работников; – находит возможные варианты для разрешения текущих проблем; – адаптируется к меняющимся условиям работы; – самостоятельно осуществляет поиск информации, необходимой для решения профессиональных задач, в том числе с использованием цифровых ресурсов;
<p>КК 02. Соблюдать нормы безопасности пищевых продуктов при хранении и обработке продуктов, приготовлении и реализации продукции производства</p>	<ul style="list-style-type: none"> – поддерживает личную гигиену на высоком уровне; – обрабатывает и чистит рабочие поверхности; – проверяет на безопасность продукты во время хранения и обработки; – использует безопасные методы приготовления/разогревания и реализации продуктов производства; – следит в процессе хранения и реализации готовой продукции производства за соблюдением температурного режима, времени и условий хранения и реализации; – проверяет на безопасность и безопасно размораживает продукты, полуфабрикаты и готовую к употреблению продукцию; проверяет безопасность доставленной готовой продукции; – информирует потребителей о продуктах, которые могут вызвать аллергические реакции; – проводит точные отсчеты конечных сроков хранения продуктов;
<p>КК 03. Поддерживать безопасные условия работы, соблюдать требования охраны труда и техники безопасности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – контролирует техническое состояние оборудования и сосудов, работающих под давлением; – проверяет наличие и надежность защитного заземления и исправность электропроводки; – использует защитные приспособления и средства индивидуальной защиты при выполнении работ; – пользуется контрольно-измерительными приборами, установленными на оборудовании; – содержит рабочие места в соответствии с требованиями к безопасности работ;
<p>КК 04. Взаимодействовать с коллегами и руководством</p>	<ul style="list-style-type: none"> – предлагает помощь и советы коллегам; – вежливо отстаивает собственную точку зрения; – проявляет лояльность к организации, в которой работает и руководству этой организации; – соблюдает профессиональную этику; разрешает проблемы вместе с коллегами; выявляет возможные конфликты, недовольства и минимизировать их.

Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

Критерии выраженности	Уровень
Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.	Уровень мастерства
Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.	Уровень базовый
Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.	Уровень ограниченной компетентности

РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ВД.07 Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь	<i>ПК 7.1 Составлять рецептуры хлебобулочных изделий.</i>		Навыки:
		Н.7.1.1	разработки меню/ ассортимента хлебобулочной продукции
		Н.7.1.2	составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;
		Н.7.1.3	подготовки товарных отчетов по хлебобулочному производству;

		Н.7.1.4	оценки имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработке предложений по их оптимизации.
			Умения:
		У.7.1.1.	обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции;
		У.7.1.2.	производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах;
		У.7.1.3.	оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;
		У.7.1.4.	оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции.
			Знания:
		3.7.1.1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
		3.7.1.2	требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
		3.7.1.3	технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
		3.7.1.4	правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;

	3.7.1.5	способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;	
	3.7.1.6	специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;	
	3.7.1.7	способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства;	
	3.7.1.8	технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах	
	<i>ПК 7.2 Осуществлять подбор и подготовку сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</i>		Навыки:
		Н.7.2.1	составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;
		Н.7.2.2	оценки имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработке предложений по их оптимизации;
		Н.7.2.3	заказа и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.
			Умения:
		У.7.2.1	применять приемы смешанной закваски;
		У.7.2.2.	применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
		У.7.2.3.	комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.
	Знания:		

		3.7.2.1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
		3.7.2.2	способы организации питания, в том числе диетического;
		3.7.2.3	рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
		3.7.2.4	нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов;
		3.7.2.5	виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;
		3.7.2.6	принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
		3.7.2.7	требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты.
	<i>ПК 7.3 Осуществлять формовку хлебобулочных изделий</i>		Навыки:
		Н.7.3.1	замешивания и формовки теста вручную
		Н.7.3.2	замешивания и формовки теста на специальном оборудовании.
			Умения:
		У.7.3.1	замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;
		У.7.3.2	применять различные способы замесов;
		У.7.3.3	определять дефекты теста;
		У.7.3.4	оценивать качество формовки хлебобулочной продукции;
		У.7.3.5	соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе.
			Знания:
		3.7.3.1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;

		3.7.3.2	требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
		3.7.3.3	технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
		3.7.3.4	правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;
		3.7.3.5	способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;
		3.7.3.6	специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;
		3.7.3.7	способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
		3.7.3.8	базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;
		3.7.3.9	технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах
	<i>ПК 7.4 Осуществлять выпечку хлебобулочных изделий</i>		Навыки:
		Н.7.4.1	выпечки несдобных хлебобулочных изделий;
		Н.7.4.2	выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
		Н.7.4.3	выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
			Умения:
		У.7.4.1	технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий;
		У.7.4.2	технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

		У.7.4.3	технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий;
		У.7.4.4	технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения.
			Знания:
		3.7.4.1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
		3.7.4.2	способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;
		3.7.4.3	специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;
		3.7.4.4	способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
		3.7.4.5	специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
			Навыки:
	<i>ПК 7.5. Осуществлять презентацию и продажу хлебобулочных изделий</i>	Н.7.5.1	составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции;
		Н.7.5.2	обучения помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции;
		Н.7.5.3	презентации готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу;
		Н.7.5.4	продажи готовой хлебобулочной продукции потребителям
		У.7.5.1.	творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты

			и украшения
		У.7.5.2.	готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу;
		У.7.5.3.	соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;
		У.7.5.4.	составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства;
		У.7.5.5.	кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции;
		У.7.5.6.	составлять портфолио на хлебобулочную продукцию;
		У.7.5.7.	применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию.
			Знания:
		З.7.5.1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
		З.7.5.2	требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
		З.7.5.3	технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
		З.7.5.4	правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;
		З.7.5.5	способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной

		3.7.5.6	продукции, при их тепловой обработке;
		3.7.5.7	специфика производственной деятельности организации,
		3.7.5.8	технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;
		3.7.5.9	способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции.

**РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА**

3.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

КИндекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Курс изучения
1	2	3	4	5
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок <i>ИП Дяченко, ООО «Командор», ООО «Хуамин Солюкс Сервис Групп»</i>	380	252	4
ПМ.00	Профессиональный цикл	380	252	X
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь	380	312	4
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	128	60	4
УП.07	Учебная практика	108	108	4
ПП.07	Производственная практика	144	144	4
Итого:		380	252	4

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

План обучения на предприятии заполнен исходя из помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка ²	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	1.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий 2. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.	ПМ 07	Расчёт основного и дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных изделий. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	144	8	Цех приготовления и выпечки мучных кондитерских изделий	Мастер цеха

² Оснащение указано в п. 6.1.2.5

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь»

Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций³

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01. ⁴	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

³ В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

⁴ При введении ПК для цифровой экономики необходимо учесть ОК 02.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД	Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь
ПК 7.1.	Составлять рецептуры хлебобулочных изделий.
ПК 7.2.	Осуществлять подбор и подготовку сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
ПК 7.3.	Осуществлять формовку хлебобулочных изделий
ПК 7.4.	Осуществлять выпечку хлебобулочных изделий
ПК 7.5	Осуществлять презентацию и продажу хлебобулочных изделий
ПК 1.X	<i>При формировании профессиональной компетенции для цифровой экономики</i>

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 7.1.1	разработки меню/ ассортимента хлебобулочной продукции;
	Н 7.1.2	составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;
	Н 7.1.3	подготовки товарных отчетов по хлебобулочному производству;
	Н 7.1.4	оценки имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработке предложений по их оптимизации.
	Н 7.2.1	составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;
	Н 7.2.2	оценки имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработке предложений по их оптимизации;
	Н 7.2.3.	заказа и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.
	Н 7.3.1.	замешивания и формовки теста вручную
	Н 7.3.2.	замешивания и формовки теста на специальном оборудовании.
	Н 7.4.1.	выпечки несдобных хлебобулочных изделий;
	Н 7.4.2	выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
	Н 7.4.3	выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
	Н 7.5.1	составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции;

	Н 7.5.2	обучения помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции;
	Н 7.5.3	презентации готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу;
	Н 7.5.4	продажи готовой хлебобулочной продукции потребителям
Уметь	У 7.1.1	обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции;
	У 7.1.2	производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах;
	У 7.1.3	оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;
	У 7.1.4	оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции
	У 7.2.1	применять приемы смешанной закваски;
	У 7.2.2	применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
	У 7.2.3	комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.
	У 7.3.1.	замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;
	У 7.3.2.	применять различные способы замесов;
	У 7.3.3.	определять дефекты теста;
	У 7.3.4.	оценивать качество формовки хлебобулочной продукции;
	У 7.3.5.	соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе.
	У 7.4.1.	технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий;
	У 7.4.2.	технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
	У 7.4.3.	технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий;
	У 7.4.4.	технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения.
	У 7.5.1.	творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного

		производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
	У 7.5.2.	готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу;
	У 7.5.3.	соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;
	У 7.5.4.	составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства;
	У 7.5.5.	кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции;
	У 7.5.6.	составлять портфолио на хлебобулочную продукцию;
	У 7.5.7.	применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию
Знать	З 7.1.1.	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
	З 7.1.2	требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
	З 7.1.3	технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
	З 7.1.4	правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;
	З 7.1.5	способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;
	З 7.1.6	специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;
	З 7.1.7	способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства; технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах.
	З 7.2.1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
	З 7.2.2	способы организации питания, в том числе диетического;
	З 7.2.3	рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;

3 7.2.4	нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов;
3 7.2.5	виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;
3 7.2.6	принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
3 7.2.7	требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты.
3 7.3.1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
3 7.3.2	требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
3 7.3.3.	технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
3 7.3.4	правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;
3 7.3.5	способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;
3 7.3.6	специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;
3 7.3.7	способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
3 7.3.8	базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;
3 7.3.9	технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах
3 7.4.1.	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
3 7.4.2	способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;
3 7.4.3.	специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства

		хлебобулочной продукции;
3 7.4.4		способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
3 7.4.5.		специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
3 7.5.1.		Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
3 7.5.2.		требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
3 7.5.3.		технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
3 7.5.4.		правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;
3 7.5.5.		способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной
3 7.5.6.		продукции, при их тепловой обработке;
3 7.5.7.		специфика производственной деятельности организации,
3 7.5.8.		технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;
3 7.5.9.		способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 380 часов

в том числе в форме практической подготовки 252 часа

Из них на освоение МДК 128 часов

в том числе самостоятельная работа 8 часов

практики, в том числе учебная 108 часов

производственная 144 часа

Промежуточная аттестация по МДК экзамен

по ПМ экзамен (квалификационный)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа ⁵	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 7.1, ПК 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07. КК 1, КК 2, КК 3, КК 4	Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	36	14	36	14	-	2			
ПК 7.3, ПК 7.4	Раздел 2. Осуществлять	92	82	92	82	-	6			

⁵ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

ПК 7.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания									
	Учебная практика	108	X						108	
	Производственная практика	144	X							144
	Промежуточная аттестация		26							
	Всего:	380	96	128	96	-	8	10	108	144

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		36 / 14		
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь		128 / 96		
Тема 1.1 Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	Содержание	12	ПК 7.1, ПК 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07. КК 1, КК 2, КК 3, КК 4	Н 7.1.1, Н7.1.2., Н 7.1.3, Н 7.1.4 Н 7.2.1, Н 7.2.2, Н 7.2.3. У 7.1.1, У 7.1.2, У 7.1.3, У 7.1.4, У 7.2.1, У 7.2.2, У 7.2.3 3 7.1.1,3 7.1.2, 3 7.1.3.,3 7.1.4, 3 7.1.5.,3 7.1.6, 3 7.1.7, 3 7.2.1, 3 7.2.2, 3 7.2.3, 3 7.2.4, 3 7.2.5,
	1. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента			
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения хлебобулочных изделий различного ассортимента.			
	3.Организация рабочих мест в пекарном производстве.			
	4. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента			
5. Нормативные и технологические документы необходимые для хлебобулочных изделий				

	6.Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных изделий сложного ассортимента.			3 7.2.6, 3 7.2.7
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Практическое занятие № 1. Составление плана-схемы рабочего места пекаря по изготовлению хлебобулочных изделий различного ассортимента	2	ПК 7.1, ПК 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07. КК 1, КК 2, КК 3, КК 4	Н 7.1.1, Н7.1.2., Н 7.1.3, Н 7.1.4 Н 7.2.1, Н 7.2.2, Н 7.2.3. У 7.1.1, У 7.1.2, У 7.1.3, У 7.1.4, У 7.2.1, У 7.2.2, У 7.2.3 3 7.1.1,3 7.1.2, 3 7.1.3.,3 7.1.4, 3 7.1.5.,3 7.1.6, 3 7.1.7, 3 7.2.1, 3 7.2.2, 3 7.2.3, 3 7.2.4, 3 7.2.5, 3 7.2.6, 3 7.2.7
	2. Практическое занятие № 2. Составление плана-схемы рабочего места пекарни.	2		
	3. Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2		
	4. Практическое занятие № 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2		
Тема 1.2. Основные продукты и дополнительные ингредиенты используемые при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента	Содержание	4	ПК 7.1, ПК 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07. КК 1, КК 2, КК 3, КК 4	Н 7.1.1, Н7.1.2., Н 7.1.3, Н 7.1.4 Н 7.2.1, Н 7.2.2, Н 7.2.3. У 7.1.1, У 7.1.2, У 7.1.3, У 7.1.4, У 7.2.1, У 7.2.2, У 7.2.3 3 7.1.1,3 7.1.2, 3 7.1.3.,3 7.1.4, 3 7.1.5.,3 7.1.6, 3 7.1.7, 3 7.2.1, 3 7.2.2, 3 7.2.3, 3 7.2.4, 3 7.2.5, 3 7.2.6, 3 7.2.7
	1 . Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания хлебобулочных различного ассортимента.			
	2. Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления хлебобулочных различного ассортимента.			

Тема 1.3. Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента	Содержание		ПК 7.1, ПК 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07. КК 1, КК 2, КК 3, КК 4	Н 7.1.1, Н7.1.2., Н 7.1.3, Н 7.1.4 Н 7.2.1, Н 7.2.2, Н 7.2.3. У 7.1.1, У 7.1.2, У 7.1.3, У 7.1.4, У 7.2.1, У 7.2.2, У 7.2.3 3 7.1.1,3 7.1.2, 3 7.1.3.,3 7.1.4, 3 7.1.5.,3 7.1.6, 3 7.1.7, 3 7.2.1, 3 7.2.2, 3 7.2.3, 3 7.2.4, 3 7.2.5, 3 7.2.6, 3 7.2.7
	1. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента	6		
	2. Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическое занятие № 5. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2		
	Практическое занятие № 6. Разработка и составление технико - технологических карт на хлебобулочных изделий различного ассортимента.	2		
	Практическое занятие № 7. Разработка и составление технико - технологических карт на хлебобулочных изделий различного ассортимента	2		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1				
Изучение нормативной и технологической документации, справочной литературы. Разработка ТТК.		2		
Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		92/82		
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь		128 / 96		
Тема 2.1Ассортимент	Содержание		ПК 7.3, ПК 7.4	Н 7.3.1., Н 7.3.2.,

<p>и технологические схемы производства приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента</p>	<p>1. Ассортимент и технологические схемы производства хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента. Основные виды сырья, его состав, свойства, требования к качеству.</p>	<p>4</p>	<p>ПК 7.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4</p>	<p>Н 7.4.1., Н 7.4.2, Н 7.4.3, Н 7.5.1, Н 7.5.2, Н 7.5.3, Н 7.5.4. У 7.3.1., У 7.3.2, У 7.3.3, У 7.3.4., У 7.3.5 У 7.4.1, У 7.4.2, У 7.4.3, У 7.4.4, У 7.5.1, У 7.5.2, У 7.5.3, У 7.5.4, У 7.5.5, У 7.5.6, У 7.5.7 3 7.3.1, 3 7.3.2, 3 7.3.3, 3 7.3.4, 3 7.3.5, 3 7.3.6 3 7.3.7, 3 7.3.8, 3 7.3.9 3 7.4.1, 3 7.4.2, 3 7.4.3, 3 7.4.4, 3 7.4.5 3 7.5.1, 3 7.5.2, 3 7.5.3, 3 7.5.4, 3 7.5.5, 3 7.5.6, 3 7.5.7, 3 7.5.8, 3 7.5.9</p>
<p>Тема 2.2 Технология приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Технология приготовления закваски. Способы и правила приготовления закваски. Технология приготовления хлеба на закваске.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Лабораторная работа № 1 Технология приготовления ржано-пшеничного хлеба.</p> <p>Лабораторная работа № 2 Технология приготовления ржано-пшеничного хлеба.</p>	<p>2</p> <p>12</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>ПК 7.3, ПК 7.4 ПК 7.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4</p>	<p>Н 7.3.1., Н 7.3.2., Н 7.4.1., Н 7.4.2, Н 7.4.3, Н 7.5.1, Н 7.5.2, Н 7.5.3, Н 7.5.4. У 7.3.1., У 7.3.2, У 7.3.3, У 7.3.4., У 7.3.5 У 7.4.1, У 7.4.2, У 7.4.3, У 7.4.4, У 7.5.1, У 7.5.2, У 7.5.3, У 7.5.4, У 7.5.5, У 7.5.6, У 7.5.7 3 7.3.1, 3 7.3.2, 3 7.3.3, 3 7.3.4, 3 7.3.5, 3 7.3.6 3 7.3.7, 3 7.3.8, 3 7.3.9 3 7.4.1, 3 7.4.2, 3 7.4.3,</p>

				3 7.4.4, 3 7.4.5 3 7.5.1, 3 7.5.2, 3 7.5.3, 3 7.5.4, 3 7.5.5, 3 7.5.6, 3 7.5.7, 3 7.5.8, 3 7.5.9
Тема 2.3 Технология приготовления и выпечка сдобных хлебобулочных изделий.	Содержание		ПК 7.3, ПК 7.4 ПК 7.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4	Н 7.3.1., Н 7.3.2., Н 7.4.1., Н 7.4.2, Н 7.4.3, Н 7.5.1, Н 7.5.2, Н 7.5.3, Н 7.5.4. У 7.3.1., У 7.3.2, У 7.3.3, У 7.3.4., У 7.3.5 У 7.4.1, У 7.4.2, У 7.4.3, У 7.4.4, У 7.5.1, У 7.5.2, У 7.5.3, У 7.5.4, У 7.5.5, У 7.5.6, У 7.5.7 3 7.3.1, 3 7.3.2, 3 7.3.3, 3 7.3.4, 3 7.3.5, 3 7.3.6 3 7.3.7, 3 7.3.8, 3 7.3.9 3 7.4.1, 3 7.4.2, 3 7.4.3, 3 7.4.4, 3 7.4.5 3 7.5.1, 3 7.5.2, 3 7.5.3, 3 7.5.4, 3 7.5.5, 3 7.5.6, 3 7.5.7, 3 7.5.8, 3 7.5.9
	1. Должностная инструкция пекаря. Процессы происходящие в тестовой заготовке при выпечке. Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных изделий.	2		
	2. Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, технология отложенной выпечки. Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	70		
	Практическое занятие № 8 Расчет величины упека и величины технологических затрат при выпечке.	2		
	Лабораторная работа №3 Выпечка различных видов хлеба.	24		
	Лабораторная работа №4 Выпечка сдобных хлебобулочных изделий	22		
	Лабораторная работа №5 Выпечка сдобных хлебобулочных изделий	22		
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 изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		108	ПК 7.1, ПК 7.2 ПК 7.3, ПК 7.4 ПК 7.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07. КК 1, КК 2, КК 3, КК 4	Н 7.3.1., Н 7.3.2., Н 7.4.1., Н 7.4.2, Н 7.4.3, Н 7.5.1, Н 7.5.2, Н 7.5.3, Н 7.5.4. У 7.3.1., У 7.3.2, У 7.3.3, У 7.3.4., У 7.3.5 У 7.4.1, У 7.4.2, У 7.4.3, У 7.4.4, У 7.5.1, У 7.5.2, У 7.5.3, У

<p>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>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.</p> <p>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного 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 пожаробезопасности, охраны труда. 72 18</p> <p>9. Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			<p>7.5.4, У 7.5.5, У 7.5.6, У 7.5.7</p> <p>З 7.3.1, З 7.3.2, З 7.3.3, З 7.3.4, З 7.3.5, З 7.3.6</p> <p>З 7.3.7, З 7.3.8, З 7.3.9</p> <p>З 7.4.1, З 7.4.2, З 7.4.3, З 7.4.4, З 7.4.5</p> <p>З 7.5.1, З 7.5.2, З 7.5.3, З 7.5.4, З 7.5.5, З 7.5.6, З 7.5.7, З 7.5.8, З 7.5.9</p>
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка: - изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>2. Ознакомление с оборудованием для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству.</p> <p>3. Доставка, прием, размещение и хранение муки в тарных и бестарных складах.</p>	<p>144</p>	<p>ПК 7.1, ПК 7.2 ПК 7.3, ПК 7.4 ПК 7.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07. КК 1, КК 2, КК 3, КК 4</p>	<p>Н 7.3.1., Н 7.3.2., Н 7.4.1., Н 7.4.2, Н 7.4.3, Н 7.5.1, Н 7.5.2, Н 7.5.3, Н 7.5.4. У 7.3.1., У 7.3.2, У 7.3.3, У 7.3.4., У 7.3.5 У 7.4.1, У 7.4.2, У 7.4.3, У 7.4.4, У 7.5.1, У 7.5.2, У 7.5.3, У</p>

<p>4.Методы контроля качества муки Основные вредители муки. Борьба с ними. Ознакомление с механическим и пневматическим оборудованием транспортировки муки.</p> <p>5.Ознакомление с дозаторами муки. Правила эксплуатации.</p> <p>6.Техника безопасности. Организация рабочего места</p> <p>7.Хранение и подготовка соли и дополнительного сырья ознакомление с оборудованием для подготовки дополнительного сырья для производства хлеба.</p> <p>8.Ознакомление с дозаторами и дозировочными станциями для жидких компонентов. Правила эксплуатации.</p> <p>9.Ассортимент и рецептура приготовления хлебобулочных изделий с применением закваски.</p> <p>10.Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия. Принцип работы. Приготовление теста на жидкой опаре.</p> <p>11.Приготовление теста безопасным способом. Порядок загрузки сырья. Ускоренные способы приготовления теста.</p> <p>12.Ознакомление с особенностями приготовления ржаного теста Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста.</p> <p>13.Технологическая схема приготовления жидких заквасок Влияние различных параметров на качество жидких ржанных заквасок.</p> <p>14.Подбор инвентаря, посуды и оборудования (в зависимости от рецептур) для приготовления дрожжевого, сдобного пресного. Ознакомление со способами разрыхления дрожжевого, сдобного пресного</p> <p>15.Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. Приготовление теста на сухих смесях</p>			<p>7.5.4, У 7.5.5, У 7.5.6, У 7.5.7</p> <p>3 7.3.1, 3 7.3.2, 3 7.3.3, 3 7.3.4, 3 7.3.5, 3 7.3.6 3 7.3.7, 3 7.3.8, 3 7.3.9 3 7.4.1, 3 7.4.2, 3 7.4.3, 3 7.4.4, 3 7.4.5</p> <p>3 7.5.1, 3 7.5.2, 3 7.5.3, 3 7.5.4, 3 7.5.5, 3 7.5.6, 3 7.5.7, 3 7.5.8, 3 7.5.9</p>
<p>Всего</p>	<p>380</p>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Технического оснащения хлебопекарного и кондитерского производства, Технологии хлебопекарного 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: Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ермилова С.В Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента М.: ИЦ «Академия», 2023 г.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Воробьева Н.Ю Технология приготовления дрожжевых, бездрожжевых и сдобных хлебобулочных изделий: ПУМ, М.: ИЦ «Академия», 2018 г.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с

2. 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.

3. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на на хлеб и хлебобулочные изделия, мучные кондитерские изделия и методы оценки качества.Гриф Минобр.

4. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96. Гриф Минобр.

5. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. ТУ. Гриф Минобр.

6. Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ. Гриф Минобр.

7. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. Методы анализа. Гриф Минобр

8. Сборник ГОСТ Мучные кондитерские изделия. Гриф Минобр

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1 Составлять рецептуры хлебобулочных изделий.	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; - 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 пекаря; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - 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 заданий во время:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических и лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
ПК 7.2. Осуществлять подбор и подготовку сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - выполнения работ по производству дрожжей; - хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; - приготовления теста различными способами; - обслуживания оборудования для приготовления теста - активировать прессованные дрожжи, выполнять контрольные анализы; - обслуживать оборудование дрожжевого цеха с соблюдением требований безопасности труда, личной гигиены и 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий во время:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических и лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе

	<p>санитарии при работе с дрожжами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; - взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; - оценивать качество сырья по органолептическим показателям; - оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; - определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; - определять различными методами готовность теста в процессе созревания, обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста 	
ПК 7.3. Осуществлять формовку хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - производить разделку мучных кондитерских изделий; - определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий во время:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических и лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
ПК 7.4. Осуществлять выпечку хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - загружать полуфабрикаты в печь, контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; - определять готовность изделий при выпечке; определять выход готовой продукции; - приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку готовых изделий; - контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий во время:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических и лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
ПК 7.5 Осуществлять презентацию и продажу хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - упаковывать готовые изделия различными способами; - осуществлять презентацию и продажу хлебобулочных изделий. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий во</p>

		<p>время:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических и лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
<p>ОК .01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<p>ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; 	