

**Приложение 1.7
к ОПОП-П по специальности
43.02.015 поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 16472 ПЕКАРЬ»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	4
<u>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</u>	4
<u>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>	4
<u>1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</u> Ошибка! Залка не определена.	
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>	14
<u>2.1. Трудоемкость освоения модуля</u>	14
<u>2.2. Структура профессионального модуля</u>	15
<u>2.3. Содержание профессионального модуля</u>	16
<u>2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</u> Ошибка! Залка	
..... Ошибка! Залка не определена.	
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>	27
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	27
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	27
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u>	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 16472 ПЕКАРЬ»
код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.1. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"> • распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте • анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части • определять этапы решения задачи • выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы • составлять план действия • определять необходимые ресурсы • владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах • реализовывать составленный план • оценивать результат и последствия своих действий 	<ul style="list-style-type: none"> • актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить • основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте • алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях • методы работы в профессиональной и смежных сферах • структуру плана для решения задач • порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 	-

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"> • определять задачи для поиска информации • определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; • структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска • оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач • использовать современное программное обеспечение • использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач 	<ul style="list-style-type: none"> • номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности • приемы структурирования информации • формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации • порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств 	-
ОК.03	<ul style="list-style-type: none"> • определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности • применять современную научную профессиональную терминологию • определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования • выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи • презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план 	<ul style="list-style-type: none"> • содержание актуальной нормативно-правовой документации • современная научная и профессиональная терминология • возможные траектории профессионального развития и самообразования • основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности • правила разработки бизнес-планов • порядок выстраивания презентации • кредитные банковские продукты 	

	<ul style="list-style-type: none"> • рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования • определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности • презентовать бизнес-идею • определять источники финансирования 		
ОК.04	<ul style="list-style-type: none"> • организовывать работу коллектива и команды • взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> • психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности • основы проектной деятельности 	
ОК.05	<ul style="list-style-type: none"> • грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> • особенности социального и культурного контекста • правила оформления документов и построения устных сообщений 	
ОК.06	<ul style="list-style-type: none"> • описывать значимость своей специальности • применять стандарты антикоррупционного поведения 	<ul style="list-style-type: none"> • сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей • значимость профессиональной деятельности по специальности • стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения 	
ОК.07	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдать нормы экологической безопасности • определять направления ресурсосбережения в 	<ul style="list-style-type: none"> • правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности • основные ресурсы, 	

	<p>рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p> <ul style="list-style-type: none"> • организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона 	<p>задействованные в профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> • пути обеспечения ресурсосбережения • принципы бережливого производства • основные направления изменения климатических условий региона 	
ОК.08	<ul style="list-style-type: none"> • использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей • применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности • пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 	<ul style="list-style-type: none"> • роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека • основы здорового образа жизни • условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности • средства профилактики перенапряжения 	
ОК.09	<ul style="list-style-type: none"> • понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы • участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы • строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) • писать простые 	<ul style="list-style-type: none"> • правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы • основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) • лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности • особенности произношения • правила чтения текстов профессиональной направленности 	

	связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
ОК.10	<ul style="list-style-type: none"> • понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы • участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы • строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности • кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) • писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<ul style="list-style-type: none"> • правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы • основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) • лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности • особенности произношения • правила чтения текстов профессиональной направленности 	
ОК.11	<ul style="list-style-type: none"> • выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; • презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; • оформлять бизнес-план; • рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; • определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; • презентовать бизнес-идею; определять 	<ul style="list-style-type: none"> • основы предпринимательской деятельности; • основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; • порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты . 	

	источники финансирования		
--	--------------------------	--	--

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 7.1 Составлять рецептуры хлебобулочных изделий	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • разработки меню/ассортимента хлебобулочной продукции; • составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; • подготовки товарных отчетов по хлебобулочному производству; • оценки имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработке предложений по их оптимизации. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции; • производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах; • оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в 	Тема 1.1 Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	20	запрос работодателя

		<p>соответствии с имеющимися условиями хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> • оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; • требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; • технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; • правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции; • способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; • специфика производственной деятельности организации, технологические процессы 		
--	--	---	--	--

		<p>и режимы производства хлебобулочной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства; • технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах. 			
2	<p>ПК 7.2 Осуществлять подбор и подготовку сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; • оценки имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработке предложений по их оптимизации; • заказа и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • применять приемы смешанной закваски; • применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; • комбинировать различные способы приготовления и сочетания 	<p>Тема 1.2. Основные продукты и дополнительные ингредиенты используемые при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента</p>	16	запрос работодателя

		<p>основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; • способы организации питания, в том числе диетического; • рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; • нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов; • виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации; • принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям; • требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты. 			
3	ПК 7.3 Осуществлять формовку хлебобулочных	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • замешивания и формовки теста вручную 	Тема 2.1 Ассортимент и технологичес	4	запрос работодателя

	<p>изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> • замешивания и формовки теста на специальном оборудовании. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • замешивать тесто вручную и работать на тестомесе; • применять различные способы замесов; • определять дефекты теста; • оценивать качество формовки хлебобулочной продукции; • соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; • требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; • технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; • правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве 	<p>кие схемы производства приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента</p> <p>Тема 2.1 Технология приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки</p>	<p>14</p>	
--	-----------------------	---	--	-----------	--

		<p>хлебобулочной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; • специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; • способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; • базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса; • технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах 			
4	ПК 7.4 Осуществлять выпечку хлебобулочных изделий	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выпечки несдобных хлебобулочных изделий; • выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; • выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий; • технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; • технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; 	Тема 2.3 Технология приготовления и выпечка сдобных хлебобулочных изделий.	74	запрос работодателя

		<ul style="list-style-type: none"> • технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печенья. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; • способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; • специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; • способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; • специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции 			
5	ПК 7.5 Осуществлять презентацию и продажу хлебобулочных изделий	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции; • обучения помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции; 			запрос работодателя

		<ul style="list-style-type: none"> • презентации готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу; • продажи готовой хлебобулочной продукции потребителям <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения • готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу; • соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; • составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства; • кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции; • составлять портфолио на хлебобулочную продукцию; • применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Федеральное и региональное законодательство 		
--	--	--	--	--

		<p>Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> • требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; • технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; • правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции; • способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной • продукции, при их тепловой обработке; • специфика производственной деятельности организации, • технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; • способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции. 		
--	--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ²⁰	120	60
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	8	-
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	108	108
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 07.01 в форме экзамена УП 07 в форме зачёта ПП 07 в форме зачёта ПМ 07 в форме квалификационного экзамена	24	-
Всего	406	312

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:					
				Учебные занятия ²¹	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ²²	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1, ПК 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07.	Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	48	24	48	24	-	8		
ПК 7.3, ПК 7.4 ПК 7.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07	Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	72	36	72	36	-			

²⁰ Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

²¹ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

²² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

	видов и форм обслуживания								
	Учебная практика	108	108					108	
	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	26							
	Всего:	406	312	120	60	-	8	108	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		48/24	
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь		48/24	
Тема 1.1 Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	Содержание	12	ПК 7.1, ПК 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07.
	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.		
	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.
	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		ПК 7.1, ПК 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07.
	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.	12	
	2 Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления хлебобулочных различного ассортимента.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	Практическое занятие № 5. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	4	

	Практическое занятие № 6. Разработка и составление технико - технологических карт на хлебобулочных изделий различного ассортимента.	4	
	Практическое занятие № 7. Разработка и составление технико - технологических карт на хлебобулочных изделий различного ассортимента	8	
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		72/36	
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь		72/36	
Тема 2.1 Ассортимент и технологические схемы производства приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	Содержание	8	ПК 7.3, ПК 7.4 ПК 7.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07
	1. Ассортимент и технологические схемы производства хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента. Основные виды сырья, его состав, свойства, требования к качеству.		
Тема 2.2 Технология приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	Содержание	8	ПК 7.3, ПК 7.4 ПК 7.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07
	1. Технология приготовления закваски. Способы и правила приготовления закваски. Технология приготовления хлеба на закваске.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	

	Лабораторная работа № 1 Технология приготовления ржано-пшеничного хлеба.	6	
	Лабораторная работа № 2 Технология приготовления ржано-пшеничного хлеба.	6	
Тема 2.3 Технология приготовления и выпечка сдобных хлебобулочных изделий.	Содержание	10	ПК 7.3, ПК 7.4 ПК 7.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07
	1. Должностная инструкция пекаря. Процессы происходящие в тестовой заготовке при выпечке. Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных изделий.		
	2. Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, технология отложенной выпечки. Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.	10	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	24	
	Практическое занятие № 8 Расчет величины упека и величины технологических затрат при выпечке.	6	
	Лабораторная работа №3 Выпечка различных видов хлеба.	6	
	Лабораторная работа №4 Выпечка сдобных хлебобулочных изделий	6	
	Лабораторная работа №5 Выпечка сдобных хлебобулочных изделий	6	
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.	

<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>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. 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>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>	144	<p>ПК 7.1, ПК 7.2 ПК 7.3, ПК 7.4 ПК 7.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07.</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. 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 ржаных 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>		
Всего	380	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, *(наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП-П)*, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебный кулинарный цех, Учебный кондитерский цех, Лаборатория ЦПДЭ «Поварское дело, *(перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля)*, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ: Приготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные 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. Дополнительные источники

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

3.2.3. Дополнительные источники

3. 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

4. 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.

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

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

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

8. Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ. Гриф Минобр.

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

10. Сборник ГОСТ Мучные кондитерские изделия. Гриф Минобр

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 7.1	Составляет рецептуры хлебобулочных изделий	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных и практических занятий; - тестирования; - устного опроса; - контроль выполнения заданий по учебной и производственной практике; <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена(квалификационного) по модулю ПМ.07; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 7.2	Осуществляет подбор и подготовку сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	
ПК 7.3	Осуществляет формовку хлебобулочных изделий	
ПК 7.4	Осуществляет выпечку хлебобулочных изделий	
ПК 7.5	Осуществляет презентацию и продажу хлебобулочных изделий	