

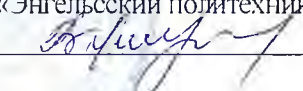

Министерство образования Саратовской области

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Энгельсский политехникум»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК
сферы общественного питания
Протокол № 8 от «25» мая 2021 г.
Председатель ПЦК
 /Швечихина Н.П./

УТВЕРЖДЕНО

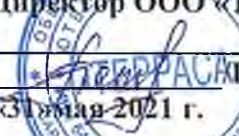
Приказ от 31.05.2021 г. № 485-од
Директор ГАПОУ СО
«Энгельсский политехникум»
 /Лепехин В.И./

ОДОБРЕНО

методическим советом техникума
Протокол № 8 от «28» мая 2021 г.
Председатель методического совета
 /Думан О.А./

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности социально-экономического профиля
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
На базе основного общего образования**

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «ТЕРРАСА»


/Петросян А.А./
«31» мая 2021 г.



2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** Утверждено Приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09.12.2016 года

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Разработчики:

Швечихина Т.Н. - преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Протокол № 8, «28» мая 2021 г.

Председатель Андреев О.А.

ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Протокол № __, «__» ____ 202__ г.

Председатель ____ / ____ /

ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Протокол № __, «__» ____ 202__ г.

Председатель ____ / ____ /

ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Протокол № __, «__» ____ 202__ г.

Председатель ____ / ____ /

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472ПЕКАРЬ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **16472ПЕКАРЬ** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Поварское и кондитерское дело и соответствующих профессиональных компетенций.

Программа профессионального модуля может быть использована в процессе реализации основной профессиональной образовательной программы СПО, в профессиональной подготовке по профессии **16472ПЕКАРЬ**, в программах повышения квалификации и переподготовки работников в области индустрии питания различных форм собственности при наличии среднего (полного) общего образования и основного общего образования.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии 16472 ПЕКАРЬ** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессии Пекарь
ПК 7.1.	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 7.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 7.3	Производить разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста
ПК 7.4	Производить отделку поверхности готовых хлебобулочных изделий
ПК 7.5	Производить приготовление хлебобулочных изделий из различных видов теста.
ПК 7.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для приготовления хлебобулочных изделий
ПК 7.7	Производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования; выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; наладки и регулирования режима работы печи; отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании
Умения	активировать прессованные дрожжи; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами; 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 различными методами готовность теста в процессе созревания; делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь;

	контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой помадой контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;
Знания	Технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; параметры температурного и парового режимов выпечки; способы раскладки изделий на поду, листах; методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; способы регулирования продолжительности выпечки; увлажнения пекарной камеры; факторы, влияющие на выход хлеба и методы их расчета; нормы производительности печи; устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; государственные стандарты на вырабатываемую готовую продукцию.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 364 ч.

Из них на освоение МДК – 160 ч

на практики учебную 72 ч. и производственную – 108 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472ПЕКАРЬ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472ПЕКАРЬ

Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
		Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
		Обучение по МДК, час.			Практики		
		всего, часов	в т.ч.		Учебная, час	Производственная, час	
В форме практической подготовки	лабораторные работы и практические занятия, часов						
Раздел модуля 1. Размножение и выращивание дрожжей	40	36	8	8	-	-	4
Раздел модуля 2. Приготовление и разделка теста	42	36	8	8	-	-	6
Раздел модуля 3. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	54	48	8	8	-	-	6
Раздел модуля 4. Технология упаковки и укладки готовой продукции	46	40	8	8	-	-	6
Учебная и производственная практика	180				72	108	-
Всего:	362	160	32	32	72	108	22

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472ПЕКАРЬ

Наименование разделов и тем профессионально го модуля (ПМ), междисциплинар ных курсов (МДК)	Номер учебно го заняти я	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объе м в часах	Уровень освоения	Формируемые компетенции		
1		2	3	4	5		
Раздел модуля 1. Размножение и выращивание дрожжей			40				
МДК. 07.01. Размножение и выращивание дрожжей			36		ПК 7.1 ОК 1-7, 9,10		
Тема 1.1. Характеристика сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство	Содержание						
	1	Виды дрожжей. Характеристика сырья	2	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 7.1		
	2		2				
	3		2				
	4	Правила подготовки дрожжей к производству	2				
	5		2				
	6		2				
	7	Оборудование для подпготовки сырья к пуску в производство Оборудование для приготовления дрожжевого раствора	2				
	8		2				
9	2						
Тема 1.2. Технология производства дрожжей	Содержание						
	10	Технология производства дрожжей	2	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 7.1		
	11		2				
	12		2				
	13	Размножение дрожжей. Выращивание дрожжей Методы контроля производства дрожжей	2				
14	2						

	Тематика практических занятий				
	16	Организация рабочего места пекаря по выращиванию дрожжей и	2*		
	17	приготовлению хлебной закваски	2*		
	18	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования,	2*		
	19	производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для выращивания дрожжей и приготовления хлебной закваски	2*		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1				3	
1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			2		
2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			2		
3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.					
Раздел модуля 2. Приготовление и разделка теста			42		ПК 7.1., 7.2 ОК 1-7, 9,10
МДК 07.02. Приготовление и разделка теста			36		
Тема 2.1. Приготовление теста	Содержание				
	1	Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к его качеству.	2	2	ПК 7.1., 7.2 ОК 1-7, 9,10
	2	Основное сырье.	2		
	3	Дополнительное сырье	2		
	4	Оборудование для подготовки сырья и приготовления теста	2		
	5	Оборудование для подготовки сырья к пуску в производство	2		
	6		2		
	7	Технологический процесс приготовления теста.	2		
	8	Рецептуры. Приготовление теста. Готовность теста.	2		
	9	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	2		
Тема 2.2. Разделка теста	Содержание			2	ПК 7.1., 7.2 ОК 1-7, 9,10
	10	Технология деления теста, формование	2		
	11	Оборудование для разделки хлеба. Оборудование для разделки теста.	2		

	12	Оборудование для расстойки тестовых заготовок. Разделка теста	2		
	13	Разделка теста	2		
	14	Формовка хлебобулочных изделий	2		
		Тематика лабораторных работ	8		
	15	Приготовление безопарного теста, формовка изделий	2*		
	16	Приготовление опарного теста, формовка изделий	2*		
	17	Приготовление дрожжевого слоеного теста, формовка изделий	2*		
	18	Приготовление тюлипного и козульного теста, формовка заготовок	2*		
Самостоятельная работа при изучении раздела 2.				3	
1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			2		
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			2		
3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			2		
Раздел модуля 3. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий			54		ПК 7.1., 7.2, 7.3 ОК 1-7, 9,10
МДК 07.03. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий			48		
Тема 3.1. Технология выпекания теста, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Содержание			2	ПК 7.1., 7.2, 7.3 ОК 1-7, 9,10
	1	Технология выпекания хлебобулочных изделий.			
	2		2		
	3		2		
	4		2		
	5		2		
	6		2		
	7	Оборудование для выпекания изделий	2	2	
	8		2		

	9 10 11 12	Ассортимент и особенности выпечки изделий из дрожжевого теста.	2 2 2 2	2		
Тема 3.2. Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Содержание			2	ПК 7.1., 7.2, 7.3 ОК 1-7, 9,10	
	13 14 15 16	Технология приготовления заготовок и отделки хлебобулочных изделий.	2 2 2 2			
	17 18 19 20	Выпечка хлеба Отделочные полуфабрикаты для мучных хлебобулочных изделий Современный декор хлебобулочных изделий	2 2 2 2	2		
		Тематика лабораторных работ	8			
	21	Приготовление, оформление, отпуск и презентация хлебобулочных изделий	2*			
	22	Приготовление, оформление, отпуск и презентация хлебобулочных изделий	2*			
	23 24	Приготовление, оформление, отпуск и презентация хлебобулочных изделий	2* 2*			
	Самостоятельная работа при изучении раздела 3		2 2	3		
	1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.					

3. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			2		
Раздел модуля 4. Технология упаковки и укладки готовой продукции			46		ПК 7.1, 7.2, 7.3, 7.4 ОК 1-7, 9,10
МДК 07.04. Технология упаковки и укладки готовой продукции			40		
Тема 4.1. Технология упаковки готовой продукции	Содержание			2	ПК 7.1, 7.2, 7.3, 7.4 ОК 1-7, 9,10
	1	Хранение и транспортирование готовых изделий.	2		
	2		2		
	3		2		
	4	Качество готовой продукции.	2		
	5		2		
	6		2		
	7		2		
	8	Технохимический контроль готовой продукции. Отбраковка изделий.	2		
	9		2		
10	2				
Тема 4.2. Технология укладки готовой продукции	11	Укладка готовой продукции.	2	2	ПК 7.1, 7.2, 7.3, 7.4 ОК 1-7, 9,10
	12		2		
	13		2		
	14	Упаковка готовой продукции вручную. Упаковка готовой продукции на технологическом оборудовании.	2		
	15		2		
	16		2		
		Тематика лабораторных работ	8		
	17	Проработка по изготовлению фирменной упаковки хлебобулочных изделий	2*		
	18		2*		
	19		2*		
20	2*				

Самостоятельная работа при изучении раздела 4 1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 2. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2 2 2	3	
Учебная практика по ПМ.07 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 Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 3. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления хлебобулочных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 9. Хранение с учетом температуры подачи хлебобулочных изделий на раздаче. 10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий с учетом требований к	72*	3	ПК. 7.1 – 7.1

безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Разогрев охлажденных, замороженных готовых хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных изделий. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17. 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. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
Производственная практика по ПМ. 07 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий, сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода, рационального использования	108	3-4	ПК. 7.1 – 7.7

ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
Экзамен комплексный по МДК 07.01 Размножение и выращивание дрожжей МДК 07.02 Приготовление и разделка теста МДК 07.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий МДК 07.04 Технология упаковки и укладки готовой продукции Экзамен по модулю ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16472 ПЕКАРЬ			
Всего	362		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами 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).

Мастерская:

Мастерская по компетенции Хлебопечение. Учебная практика реализуется в мастерской ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум» и обеспечена оборудованием, инструментами, расходными материалами, необходимых для выполнения всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов (или их аналогов), используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции: Хлебопечение.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Информационное обеспечение обучения

Нормативно - правовая документация

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/

2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Режим доступа <http://base.garant.ru/166149/>

3.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. Режим доступа http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/

4.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа <http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855259>
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4)]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759>
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759>
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/56009>
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54758>
11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57023>
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. Режим доступа <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm>
13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. Режим доступа <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm>

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. Режим доступа <https://www.biblio-online.ru>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2017. Режим доступа <https://www.biblio-online.ru>
3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451744>

Дополнительные источники:

1. Шатун, Л.Г. Повар: учебное пособие / Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун. — Изд. 10-е, стер.— Ростов н/Д.: Феникс, 2017.-250 с. - ISBN: 978-5-222-28363-9 - Режим доступа <https://www.biblio-online.ru>
2. Узун, Л.А. Рецепты вкусной жизни/ Л.А. Узун- М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2017.- 208с.

Справочники:

1.Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2017.-680с.

Периодические издания

Годовая подписка на журналы: «Вестник образования», «Среднее профессиональное образование», «Методист», «Ресторанные ведомости», «Школа гастронома», «Лиза» (2017-2021 гг.)

Интернет-ресурсы (сайтов):

«Кулинарный портал». [http:// kulina.ru](http://kulina.ru), [http:// povary.ru](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by)

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях по СанПиН <http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon=Y>

<http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon=Y>

<http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>

<http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>

<http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>

<http://www.creative-chef.ru/>

<http://www.gastromag.ru/>

<http://novikovgroup.ru/>

<http://www.cafemumu.ru/>

<http://www.aup.ru/books/m21/>

<http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПЕКАРЬ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1. Подготавливать и дозировать сырье.	– Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК7.2. Приготавливать тесто	–	

различными способами согласно производственным рецептурам ПК 7.3. Производить разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста ПК 7.4. Производить отделку поверхности готовых хлебобулочных изделий ПК 7.5. Производить приготовление хлебобулочных изделий из различных видов теста. ПК 7.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для приготовления хлебобулочных изделий	– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты – Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий из различных видов теста: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных изделий из различных видов теста (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам	
--	--	--

	обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий из различных видов теста, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных изделий из различных видов теста требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой продукции требованиям рецептуры, заказа: – аккуратность порционирования хлебобулочных изделий из	
--	---	--

	различных видов теста при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре –	
ПК 7.7. Производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; – оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; – соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; – соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; – актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; – оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; – точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда,	

	кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной	

технологии в профессиональной деятельности	деятельности	
ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	