

**к ООП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»**

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 250-од от 16 июня 2022 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 07. Выполнение работ по рабочей профессии
(16675 ПОВАР, 16472 ПЕКАРЬ)**

РАССМОТРЕНО
ПЦК профессионального
цикла по специальности
43.02.15 Поварское и
кондитерское дело
Протокол №
« ___ » июня 2022 г.
_____ /Савельева А.В./

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ. 07. Выполнение работ по
рабочей профессии (16675 ПОВАР, 16472 ПЕКАРЬ)**

разработана на основе:

1. В соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565;
2. Примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм: от 28.06.2021 № 01
3. Учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом № 250-од от 16 июня 2022 года.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

Разработчик: Ганиева Майя Евгеньевна

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ (16675 ПОВАР, 16472 ПЕКАРЬ)

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское делов части освоения дополнительных профессиональных компетенций:

Доп. ПКЗ: Производство хлебобулочной продукции в организациях питания
и общих компетенций
ОК 1-10

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	выполнения работ по производству дрожжей; хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе 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; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи; отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;
Умения	размножать и выращивать дрожжи; 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 п\ф на

	<p>листы, платки, в формы; смазывать и отделять поверхности п\ф; контролировать качество окончательной расстойки п\ф; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; определять готовность п\ф после окончательной расстойки к выпечке; загружать п\ф в печь;</p> <p>контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции рассчитывать упек и усушку; выпекать сахарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду;</p>
Знания	<p>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; способы изменения температуры дрожжей; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами. характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары из закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</p> <p>рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста;</p> <p>правила работы на тестоприготовительном оборудовании устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;</p> <p>ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сахарных и мучных кондитерских изделий; массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;</p> <p>порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;</p> <p>рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов: режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</p>

	<p>причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;</p> <p>устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; правила безопасного обслуживания оборудования.</p> <p>методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;</p> <p>ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;</p> <p>приемы посадки полуфабрикатов в печь;</p> <p>методы расчета упека, усушки хлебных изделий;</p> <p>методы расчета выхода готовой продукции;</p> <p>методы определения готовности изделий при выпечке;</p> <p>правила техники безопасности при выборке готовой продукции; нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий; требования к качеству готовой продукции;</p> <p>требования к упаковке и маркировке изделий;</p> <p>правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;</p> <p>правила и способы наладки;</p> <p>регулирования режимов работы упаковочного оборудования;</p> <p>возможные неисправности и способы их выявления</p>
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 455 часа, в том числе:

- учебной нагрузки обучающегося – 182 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов;
- лабораторные и практические занятия – 80 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 32 часов;
- учебной практики - 180 часов;
- производственной практики – 72 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ
 НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
 (16675 ПОВАР, 16472 ПЕКАРЬ)**

Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				Самостоятельные работы
		Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
		Обучение по МДК, часов, в том числе		Практики		
		Всего часов	Практические и лабораторные занятия, часов	Учебная, часы	Производственная, часы	
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих						
МДК.07 Технология приготовления простой кулинарной продукции						
МДК.07.01	98	98	42			3
МДК 07.02	84	84	38			2
Учебная и производственная практика	252			180	72	
Всего	455	182	80	180	72	5

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР, 16472 ПЕКАРЬ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии Пекарь		463	
МДК.07.01 Технология приготовления простой кулинарной продукции			
Раздел модуля 1. Размножение и выращивание дрожжей		27	
Тема 1.1. Характеристика сырья; правила подготовки производства	Содержание	8:	ОК 1-7, 9,10 Доп. ПК3
	1 Виды дрожжей. Характеристика сырья	2	
	2 Правила подготовки дрожжей к производству	2	
	3 Оборудование для подготовки сырья к пуску в производство	2	
	4 Оборудование для приготовления дрожжевого раствора	2	
Тема 1.2. Технология производства дрожжей	Содержание	4:	ОК 1-7, 9,10 Доп. ПК3
	1 Технология производства дрожжей	2	
	2 Размножение дрожжей. Выращивание дрожжей.	1	
	3 Методы контроля производства дрожжей.	1	
	Практические занятия	12	
Расчет расхода дрожжевой суспензии и жидких дрожжей, рецептуры активации дрожжей.			
Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и 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 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.		3	

Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Раздел модуля 2. Приготовление и разделка теста		72		
Тема 2.1. Приготовление теста	Содержание	18:	ОК 1-7, 9,10 Доп. ПКЗ	
	1	Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к его качеству. Основное сырье. Дополнительное сырье		2
	2	Оборудование для подготовки сырья и приготовления теста.		2
	3	Способы замеса теста. Приготовление теста опарным способом: на большой густой и густой опарах, жидких опарах. Приготовление жидких дрожжей.		2
	4	Приготовление теста из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах: на жидкой дисперсной фазе, на набухающем полуфабрикате, пшеничных заквасках.		2
	5	Безопарный и ускоренные способы приготовления теста из пшеничной муки: на молочной сыворотке, с применением улучшителей, на замороженных полуфабрикатах.		1
	6	Сущность процессов созревания теста. Методы определения готовности п\ф		2
	7	Микрофлора ржаных заквасок и теста.		1
	8	Приготовление ржаного теста на специальных полуфабрикатах		2
	9	Приготовление ржаного теста однофазным способом.		2
	10	Приготовление ржаного теста многофазным способом на густых и жидких заквасках.	2	
	Практические занятия		32:	
	Определение физико-химических показателей качества сырья.		4	
	Подготовка сырья: взвешивание, растворение, дозирование.		6	
	Оценка качества сырья по органолептическим показателям.		5	
			6	
	Расчет производственных рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия из пшеничной муки.			
	Алгоритм расчета производственных рецептур для приготовления ржаного теста		5	
	Расчет производственных рецептур на хлеб ржаной и ржано-пшеничный.		6	
Тема 2.2. Разделка теста	Содержание	8:	ОК 1-7, 9,10 Доп. ПКЗ	
	1	Технология деления теста, формование.		2
	2	Оборудование для разделки хлеба. Оборудование для разделки теста. Оборудование для расстойки тестовых заготовок. Разделка теста.		2
	3	Технологии разделки мучных кондитерских изделий. Разделка дрожжевого теста. Разделка бездрожжевого теста. Разделка пряничного теста.		2
	4	Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий. Способы разделки различных видов изделий. Режимы расстойки полуфабрикатов.		2
Практические занятия		12:		

	Способы разделки теста для различных видов изделий.	6	
	Составление аппаратурно-технологических схем производства различных хлебобулочных изделий.	6	
самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.		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. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел модуля 3. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		51	
Тема 3.1. Технология выпекания теста, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Содержание	12:	
	1 Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных изделий. Процессы при выпечке.	4	ОК 1-7, 9,10 Доп. ПК3
	2 Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста.	4	
	3 Классификация хлебопекарных печей, их техническая характеристика. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции.	4	
	Практические занятия	8	
Расчет упека. Расчет выхода готовой продукции.			
Тема 3.2. Технология приготовления выпеченных и отделочных п\ф и отделки мучных кондитерских изделий	Содержание	8:	
	1 Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей.	4	ОК 1-7, 9,10 Доп. ПК3
	2 Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.	4	
	Практические занятия	20	
	Контроль парового и температурного режима пекарной камеры.		
Определение упека. Оценка качества выпеченных изделий.			
Примерная самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3		3	

<p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
Раздел модуля 4. Технология упаковки и укладки готовой продукции		37	
Тема 4.1. Технология упаковки готовой продукции	Содержание	15:	ОК 1-7, 9,10 Доп. ПК3
	1 Правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки. Требования к упаковке и маркировке изделий. Упаковочное оборудование.	5	
	2 Хранение хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при хранении. Усушка.	3	
	3 Технохимический контроль готовой продукции. Требования к качеству хлебобулочных изделий.	3	
	4 Дефекты и болезни хлебобулочных изделий. Транспортирование готовых изделий.	4	
Тема 4.2. Технология укладки готовой продукции	Содержание	6:	ОК 1-7, 9,10 Доп. ПК3
	1 Укладка готовой продукции.	2	
	2 Упаковка готовой продукции вручную.	2	
	3 Упаковка готовой продукции на технологическом оборудовании.	2	
	Практические занятия	14	
	Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям. Расчет усушки		
Консультации		1	
тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4		1	
Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			

<p>Примерная тематика домашних заданий: Традиционный способ приготовления теста на густой опаре. Приемы, применяемые для сокращения брожения опары. Приготовление теста на густой опаре в агрегатах И8-ХТА-6. Периодический и непрерывный способы приготовления теста на большой густой опаре. Схема приготовления теста на жидкой опаре. Приготовление теста однофазным способом. Приготовление бараночного теста однофазным способом с использованием молочной сыворотки. Приготовление теста для сдобных сухарей. Тестоприготовительное оборудование импортных и отечественных фирм.</p>		
<p>Учебная практика Виды работ: Проведение анализа условий хранения сырья: определение температуры, влажности помещения; Определение физико-химических показателей сырья; Оценивание качества сырья по органолептическим показателям; Освоение приемов подготовки сырья к производству: - освобождение сырья от тары; - взвешивание муки; - смешивание муки; - просеивание сыпучего сырья; - удаление металлопримесей из сырья; - фильтрация жидкого сырья; - приготовление солевых и сахарных растворов. Подготовка прессованных, сушеных, замороженных дрожжей, приготовление опары, заквасок, активизация дрожжей; Отработка навыков работы на дозировочном и тестомесильном оборудовании; Отработка навыков обслуживания для приготовления теста; Отработка навыков использования производственных рецептур и технологических инструкций при приготовлении различных видов теста; Определение готовности теста различными методами. Ознакомление с разделкой теста. Выпечка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Укладка и упаковка готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	180	
<p>Производственная практика Виды работ: Прием и подготовка сырья к производству;</p>	72	

<p>Оценка качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям; Подготовка прессованных, сушеных, замороженных дрожжей; Подготовка дрожжевой суспензии, активизация дрожжей, приготовление жидких дрожжей, приготовление опары, заквасок; Оценка качества опары, закваски; Работа на дозировочном, тестомесильном оборудовании, обслуживание оборудования; Замес теста вручную, замес различных видов теста для хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий на тестомесильном оборудовании; Определение готовности теста; Определение готовности теста в процессе созревания различными методами; Определение качества различных видов теста по органолептическим и физико-химическим показателям; Освоение работ в пекарном отделении. Работа в остывочном отделении и экспедиции. Контроль качества выполняемых работ.</p>		
ВСЕГО	455	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР, 16472 ПЕКАРЬ)

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены 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), 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 кафе, оснащенная в соответствии с п. 7.2.1. программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **7.1.2.2.** программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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.

3.2.1. Печатные издания:

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / И. Ю. Бурчакова; С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – (384 стр.)
2. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – (208 стр.)
3. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник / Л. С. Кузнецова; М. Ю. Сиданова. – Москва: Академия, 2020. – (400 стр.)
4. Кузнецова Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий – Москва: Академия, 2020. – (480 стр.)
5. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 2021, (509 стр.)
6. Анфимова Н. А., Кулинария– Москва: Академия, 2020- (396 стр.)

Электронные ресурсы:

1. Виртуальный практикум локальная: Повар-кондитер, 2019
2. Комплект ЭУИ для подготовки к практическим работам и демонстрационному экзамену (компетенция «Поварское дело», (Кондитерское дело». «Хлебопечение») (локальная), 2019

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
5. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>
// База данных нормативной технической документации //
7. <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
8. - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>
<http://economy.gov.ru>
<http://www.consultant.ru>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16472 ПЕКАРЬ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
Подготавливать и дозировать сырье.	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных изделий 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); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене комплексном по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам</p> <p>Производить разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста</p> <p>Производить отделку поверхности готовых хлебобулочных изделий</p> <p>Производить приготовление хлебобулочных изделий из различных видов теста.</p> <p>Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для приготовления хлебобулочных изделий</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий из различных видов теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении хлебобулочных изделий 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 	

	<p>видов теста, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы хлебобулочных изделий из различных видов теста требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовой продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	
--	---	--

	<p>(общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	
<p>Производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; <p>– 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;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную</p>	

	<p>документацию);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	
<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; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене комплексном по МДК; - заданий экзамена по модулю;
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – 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; 	

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</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. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<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 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации 	

	<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none">– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	---	--