

**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  
№ 211-од от 23 мая 2023 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 №  
« \_\_\_ » мая 2023г. 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 № 211-од от 23 мая 2023 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	
<b>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>						
<b>МДК.07 Технология приготовления простой кулинарной продукции</b>						
<b>МДК.07.01</b>	98	98	42			3
<b>МДК 07.02</b>	84	84	38			2
Учебная и производственная практика	<b>252</b>			<b>180</b>	<b>72</b>	
<b>Всего</b>	<b>455</b>	<b>182</b>	<b>80</b>	<b>180</b>	<b>72</b>	<b>5</b>

**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
<b>ПМ. 07 Выполнение работ по профессии Пекарь</b>		<b>463</b>	
<b>МДК.07.01 Технология приготовления простой кулинарной продукции</b>			
<b>Раздел модуля 1. Размножение и выращивание дрожжей</b>		<b>27</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика сырья; правила подготовки производства	<b>Содержание</b>	<b>8:</b>	ОК 1-7, 9,10 Доп. ПКЗ
	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	
<b>Тема 1.2.</b> Технология производства дрожжей	<b>Содержание</b>	<b>4:</b>	ОК 1-7, 9,10 Доп. ПКЗ
	1 Технология производства дрожжей	2	
	2 Размножение дрожжей. Выращивание дрожжей.	1	
	3 Методы контроля производства дрожжей.	1	
	<b>Практические занятия</b>	12	
Расчет расхода дрожжевой суспензии и жидких дрожжей, рецептуры активации дрожжей.			
<b>Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b> 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.				
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и разделка теста</b>		<b>72</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление теста	<b>Содержание</b>	<b>18:</b>	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	
	<b>Практические занятия</b>		<b>32:</b>	
	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	
<b>Тема 2.2.</b> Разделка теста	<b>Содержание</b>	<b>8:</b>	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
<b>Практические занятия</b>		<b>12:</b>		

	Способы разделки теста для различных видов изделий.	6	
	Составление аппаратурно-технологических схем производства различных хлебобулочных изделий.	6	
<b>самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b>		<b>2</b>	
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.			
<b>Раздел модуля 3. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>		<b>51</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Технология выпекания теста, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	<b>Содержание</b>	<b>12:</b>	
	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	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
Расчет упека. Расчет выхода готовой продукции.			
<b>Тема 3.2.</b> Технология приготовления выпеченных и отделочных п\ф и отделки мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>8:</b>	
	1   Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей.	4	ОК 1-7, 9,10 Доп. ПК3
	2   Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.	4	
	<b>Практические занятия</b>	<b>20</b>	
	Контроль парового и температурного режима пекарной камеры.		
Определение упека. Оценка качества выпеченных изделий.			
<b>Примерная самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3</b>		<b>3</b>	

<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>				
<b>Раздел модуля 4. Технология упаковки и укладки готовой продукции</b>		<b>37</b>		
<b>Тема 4.1.</b> Технология упаковки готовой продукции	<b>Содержание</b>	<b>15:</b>	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
<b>Тема 4.2.</b> Технология укладки готовой продукции	<b>Содержание</b>	<b>6:</b>	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	
	<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>		
	Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям. Расчет усушки			
<b>Консультации</b>		<b>1</b>		
<b>тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4</b>		<b>1</b>		
Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				

<p><b>Примерная тематика домашних заданий:</b>  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><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- освобождение сырья от тары;</li> <li>- взвешивание муки;</li> <li>- смешивание муки;</li> <li>- просеивание сыпучего сырья;</li> <li>- удаление металлопримесей из сырья;</li> <li>- фильтрация жидкого сырья;</li> <li>- приготовление солевых и сахарных растворов.</li> </ul> <p>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>	<b>180</b>	
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  Прием и подготовка сырья к производству;</p>	<b>72</b>	

<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>		
<b>ВСЕГО</b>	<b>455</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		

### **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](http://www.vseovese.ru)

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
5. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://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://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](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 <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> 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"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<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"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении хлебобулочных изделий действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий из различных</li> </ul>	

	<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"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <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, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовой продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• аккуратность порционирования хлебобулочных изделий из различных видов теста при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции</li> </ul>	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>(общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul>	
<p>Производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> <li>– 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;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную</li> </ul>	

	<p>документацию);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК. 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене комплексном по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	

<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК. 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК. 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 10</b> Пользоваться профессиональной документацией</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации</li> </ul>	

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