

Департамент образования, культуры и спорта Ненецкого автономного округа  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ненецкого автономного округа  
«Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»  
(ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 16472 ПЕКАРЬ

Нарьян-Мар  
2022

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , входящей в состав укрупнённой группы специальностей среднего профессионального образования 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»

Разработчики:

Борисенко Ксения Владимировна, преподаватель ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»

Рассмотрена и одобрена к утверждению на заседании предметно-цикловой комиссий химико-технологических и ветеринарных дисциплин ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова».

Заключение предметно-цикловой комиссии химико-технологических и ветеринарных дисциплин № 9 от 20.05.2022 года.

Председатель ПЦК: \_\_\_\_\_ / Л.Н. Деревянко/

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.08 Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь

### 1.1. Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 пекарь) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 8.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий

ПК 8.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 8.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации изделий различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 8.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации полуфабрикатов для пирожных и тортов различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 8.6. Осуществлять разработку рецептов хлебобулочных, изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- Виды, назначение упаковочных материалов,
- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

- требования к качеству, условиям и срокам хранения сырья;

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

- оценить наличие ресурсов;

- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, изделий различного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом;

- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, изделий.

- организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентам

иметь практический опыт в:

- подготовка, уборка рабочего места;

- подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- ведение расчетов с потребителями

- оценить наличие ресурсов;

- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, изделий различного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом;

- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов

- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, изделий

-распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки – 228 часов, в том числе:

учебные занятия – 84 часа, включая:

лабораторные и практические работы-10 часов;

самостоятельную учебную работу – 10 часов;

производственную практику -144 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 8.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий
ПК 8.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 8.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации изделий различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 8.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации полуфабрикатов для пирожных и тортов различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 8.6.	Осуществлять разработку рецептур хлебобулочных, изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере



### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. теоретические занятия, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	в т.ч. самостоятельная работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 8.1-ПК8.6	МДК. 08.01 Технология выполнения работ по профессии рабочего 16472 Пекарь	84	74	64	10	-	10	-	144
ПК 8.1-ПК 8.6	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144							
	Всего:	228	100	88	12	-	8	-	144

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Технология выполнения работ по профессии рабочего 16472 Пекарь		84	
МДК. 08.01 Технология выполнения работ по профессии рабочего 16472 Пекарь		84	
Тема 1.1. Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	Содержание		1
	1. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента.	2 2	
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения хлебобулочных изделий различного ассортимента.	2 2	
	3. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента	2 2	
	4. Нормативные и технологические документы необходимые для хлебобулочных изделий. Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных изделий сложного ассортимента	2 2	
	Самостоятельная работа	-	2
	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Тема 1.2. Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента	Содержание	
1. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания хлебобулочных различного ассортимента.		2 2 2	
2. Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления хлебобулочных различного ассортимента.		2 2	
Самостоятельная работа		2	

	1.	Составление плана-схемы рабочего места пекаря по изготовлению хлебобулочных изделий различного ассортимента		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
Тема 1.3. Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента		Содержание		
	1	Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента	2 2	
	2	Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	2 2	
		Самостоятельная работа	-	
	1	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2	
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
Тема 1.4. Ассортимент и технологические схемы производства приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	1.	Технология приготовления закваски. Способы и правила приготовления закваски	2 2 2	2
		Самостоятельная работа	-	2
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
Тема 1.5. Технология приготовления теста на багет		Содержание		
	1.	Технология приготовления теста на багет	2 2 2	
		Самостоятельная работа	-	
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия		
	1.	Технология приготовления багета.	2	
		Содержание		
Тема 1.6. Технология приготовления сдобного теста	1.	Технология приготовления сдобного теста. Рецептуры.	2 2 2	2
		Самостоятельная работа		
	1.	Разработка и составление технико - технологических карт на хлебобулочных изделий различного ассортимента	2	
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	2	
	1.	Технология приготовления сдобных изделий	2	
	Тема 1.7.		Содержание	

Технология приготовления сдобных изделий	1.	Технология приготовления сдобных изделий с несладкой начинкой. Виды способы формовки.	2 2 2	2	
	2	Технология приготовления сдобных изделий со сладкой начинкой. Виды способы формовки.	2 2 2		
	Самостоятельная работа				2
	1.	Разработка и составление технико - технологических карт на хлебобулочных изделий различного ассортимента	2		
	Лабораторные работы			-	
	Практические занятия			2	
1.	Технология приготовления сдобных изделий с начинкой, изготовленной с использованием фруктов и сухофруктов.	2			
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)			-		
<b>Производственная практика</b> Виды работ			144		
Тема 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.			6		
Тема 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).			6 6		
Тема 3. Доставка, прием, размещение и хранение муки в тарных и бестарных складах.			6 6		
Тема 4. Ознакомление с дозаторами муки. Правила эксплуатации.			6		
Тема 5. Ознакомление с дозаторами муки. Правила эксплуатации.			6		
Тема 6. Техника безопасности. Организация рабочего места			6		
Тема 7. Хранение и подготовка соли и дополнительного сырья Ознакомление с оборудованием для подготовки дополнительного сырья для производства хлеба.			6 6		
Тема 8. Ознакомление с дозаторами и дозировочными станциями для жидких компонентов. Правила эксплуатации.			6 6		
Тема 9. Ассортимент и рецептура приготовления хлебобулочных изделий с применением закваски.			6		
Тема 10. Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия. Принцип работы. Приготовление теста на жидкой опаре.			6 6		
Тема 11. Приготовление теста безопасным способом. Порядок загрузки сырья. Ускоренные способы приготовления теста.			6 6 6		
Тема 12. Ознакомление с особенностями приготовления ржаного теста Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста.			6		
Тема 13. Технологическая схема приготовления жидких заквасок Влияние различных параметров на качество жидких ржаных заквасок.			6 6		

Тема 14. Подбор инвентаря, посуды и оборудования (в зависимости от рецептур) для приготовления дрожжевого, сдобного пресного, песочного теста. Ознакомление со способами разрыхления дрожжевого, сдобного пресного, песочного теста.	6 6	
Тема 15. Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. Приготовление теста на сухих смесях	6	

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: 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).

Лаборатории:

Учебные кухни ресторана, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1.

Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование и инвентарь:

Весы настольные электронные

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека фритюрница

Электродрель (жарочная поверхность)

Плита wok

Гриль саламандра

Электроблинница

Электромармиты

Кофемашина с капучинатором

Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

Ховали (оборудование для варки кофе на песке)

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Охлаждаемый прилавок-витрина

Фризер

Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Гранитор

Тестораскаточная машина  
Планетарный миксер  
Диспансер для подогрева тарелок  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)  
Мясорубка  
Слайсер  
Машина для вакуумной упаковки  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)  
Процессор кухонный  
Овощерезка  
Миксер для коктейлей  
Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Кофемолка  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Стол с охлаждаемой поверхностью  
Стол с гранитной поверхностью  
Стол с деревянной поверхностью  
Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Барная станция для порционирования соусов  
Набор инструментов для карвинга  
Овоскоп  
Нитраттестер  
Машина посудомоечная

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологии приготовления пищи и организации производства и обслуживания, технологической лаборатории.

Оборудование учебных кабинетов: комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации; макеты, наглядные пособия.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: наборы оборудования, инструментов, приспособлений; комплекты плакатов и учебно-наглядных пособий, комплекты учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер,

холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий. – М.: Академия, 2015.
3. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2015.
4. Бурчакова И. Ю., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий / И. Ю. Бурчакова, С. В.Ермилова. – М.: Академия, 2017.
5. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В Ермилова., Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2015
6. Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.
7. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.:

Дополнительные источники:

- 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].
- 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].
- 3.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
- 4.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- 5.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- 6.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.



7.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. 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.

10.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.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. 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:

13. 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

14. 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»].

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Пекарь».

Нормативные документы:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. -К.Арий, 2018. -680 с.

3. Справочник технолога общественного питания // А.И. Мглинец и др. – М., Колос, 2018. – 415 с.

4. Справочник руководителя предприятий общественного питания / сост. А.П. Антонов, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2017. – 663с.

5. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева – М.: ДеЛипринт, 2016. – 590 с.

#### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», «ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: высшее технологическое образование, соответствующее профилю модуля.

### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателями в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 8.1. -8.6. ОК 01-02, 04-07	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</p> <p>-нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</p> <p>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>-виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>-виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для Письменное тестирование. Собеседование Экзамен Оценка результатов 61% правильных ответов Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями* 24 вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</p> <p>-виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых</p>	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических, лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий надиф. зачете по МДК 04.01;</p> <p>- практических заданий на экзамене по МДК</p> <p>- диф.зачеты по учебной и производственной практикам</p>

	<p>для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов;</p> <p>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</p> <p>- способы правки кухонных ножей</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные компетенции)	Общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ОК. 01</b>	Выбирать способы решения профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>–адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>–оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>–адекватность определения потребности в информации;</p> <p>–эффективность поиска;</p> <p>–адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>–разработка детального плана действий;</p> <p>–правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>–точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>-практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе</p> <p>наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>-практических заданий на диф. зачете по МДК 04.01;</p> <p>-диф.зачеты по учебной и производственной практикам</p>
<b>ОК. 02</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>

	<p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>–</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>–</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изложение последовательности действий по проведению текущего и итогового контроля;</li> <li>- определение оценки и коррекции собственной деятельности;</li> <li>- проявление ответственности за результат своей работы.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие со студентами, преподавателями и руководством в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление ответственности за выполнение заданий;</li> <li>- планирование работы;</li> <li>- распределение обязанностей в коллективе.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи	- самостоятельное изучение нормативной документации по	Конспекты Рефераты

<p>профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>ведению бухгалтерского учета; - участие в кружковой, научно-исследовательской работах и творческой деятельности.</p>	<p>Доклады Курсовые и выпускные квалификационные работы Проекты</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- самостоятельная работа с нормативной документацией по ведению бухгалтерского учета, изменениями в налоговом законодательстве, в трудовом праве с использованием информационной поддержки компьютерных программ</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>



