



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ЯМАЛО-НЕНЕЦКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА  
«НОВОУРЕНГОЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»  
УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КВАЛИФИКАЦИИ**

Утверждено приказом директора  
государственного бюджетного  
профессионального образовательного  
учреждения Ямало-Ненецкого  
автономного округа «Новоуренгойский  
многопрофильный колледж»  
№ 432 от «14» июня 2022 года

**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА  
профессиональной подготовки  
«Выполнение работ по профессии 16172 «Пекарь»**

г. Новый Уренгой 2022

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 *Повар, кондитер в части освоения вида деятельности (ВД) Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструментами и регламентами.

ПК 6.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий.

ПК 6.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

Программа профессионального модуля может быть использована другими образовательными учреждениями СПО, в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям СПО.

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

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

**иметь практический опыт:**

- подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;
- поддержании в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;
- проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;
- упаковки и складировании пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;

- приготовлении хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;
- процеживании, протирании, замешивании, измельчении, формовке, фаршировании, начинке хлебобулочной продукции;
- порционировании (комплектации), раздаче хлебобулочной продукции массового спроса;
- помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации;
- приеме и оформлении платежей за хлебобулочную продукцию;

**уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции;
- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.

**знать:**

- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства;
- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего – 150 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов, из них:

лекций – 50 часов,

практических – 22 часа;

квалификационный экзамен – 6 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отдельных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий.
ПК 6.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
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 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 6.1., 6.2, 6.3 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 1.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	72	72	22		-		-
ПК 6.1-6.5	<i>Учебная и производственная практика</i>	72				36	36	-
	<i>Квалификационный экзамен</i>	6						-
	<b>Всего:</b>	<b>150</b>	<b>72</b>	<b>22</b>		<b>36</b>	<b>36</b>	<b>-</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 06 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровни освоения
1	2	3	4
<b>Раздел модуля 1. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>		<b>50</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. 2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	<b>6</b>	<b>1</b>
<b>Тема 1.2.</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. 2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	<b>10</b>	<b>1</b>
<b>Тема 1.3.</b> Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. 2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>20</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	<b>2</b>

	Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	6	
<b>Тема 1.4.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание учебного материала</b>	14	1
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т. ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	<b>Практические занятия</b>	14	2
	Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	4	
	Составление технологических карт приготовления хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	4	
	Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	4	
Составление технологических карт приготовления хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	4		
<b>Учебная практика по ПМ.06</b> <b>Виды работ:</b> 1. Организация рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства. Устройство и назначение основных видов механического оборудования. Устройство и назначение основных видов теплового и холодильного оборудования. 2. Основное сырье и подготовка его к производству. Ассортимент хлебобулочных изделий. Основные стадии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Виды хлеба, изготовленного на выброженных дрожжевых полуфабрикатах. 3. Технология приготовления дрожжевого теста. 4. Технология приготовления сдобного пресного теста 5. Технология приготовления овощных, мясных фаршей; сладких начинок. 6. Проверочные работы		36	
<b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 06</b> <b>Виды работ:</b> 1. Ознакомление с организацией рабочего места кондитерского цеха, при приготовлении, подготовке к		36	



<p>реализации и хранения хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов. Доброкачественность.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: хлеб подовый, батон нарезной, рогалик.</li> <li>3. Приготовление булочки с маком, плюшки, ватрушки.</li> <li>4. Приготовление фарша творожного, фарша яблочного, фарша с зеленым луком и яйцом. Приготовление пирожков с яблоками; пирожков печеных с луком и яйцом; сочной.</li> <li>5. Приготовление фарша капустного, фарша рыбного. Приготовление кулебяки с капустой, расстегаев с рыбным фаршем.</li> <li>6. Дифференцированный зачет</li> </ol>		
<b>Всего</b>	<b>150</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

### Кабинеты:

- Технического оснащения и организации рабочего места;
- Технологии кулинарного и кондитерского производства.

### Лаборатории:

- Лаборатория, оснащенная всем необходимым инвентарем и оборудованием для выполнения работ по учебной практике профессионального модуля.

### Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная,
- рабочее место преподавателя,
- столы и стулья (по числу обучающихся),
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря),
- раздаточный дидактический материал и др.

### Технические средства:

- компьютер,
- мультимедийный проектор.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
3. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Кнорус», 2018 – 373 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

**Электронные издания:**

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. 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.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

9. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
10. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
11. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
13. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
14. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
15. <http://www.pitportal.ru/>

**Дополнительные источники (электронные издания):**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2015. – 416 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2015. – 512 с.
19. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

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

Условием освоения профессионального модуля является предварительное изучение дисциплин общепрофессионального цикла ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.05 Основы калькуляции и учета, ОП.06 Охрана труда или возможно их параллельное изучение.

Учебная и производственная практика проводятся концентрированно. Практика осуществляется под руководством преподавателей профессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие у преподавателей высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого междисциплинарного курса и имеющих опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: практикой могут руководить преподаватели профессиональных дисциплин, междисциплинарных курсов, входящих в состав основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

Обязателен опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Все преподаватели, реализующие данный профессиональный модуль, как на уровне преподавания междисциплинарных курсов, так и на уровне руководства практикой, должны проходить курсы повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, в т. ч. в форме стажировки.

## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценивания
<p><b>ПК 6.1</b> Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Формы контроля:</b> Фронтальная, групповая (бригадная, звеньевая), индивидуальная.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий</p>

	<p>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 подготовка инструментов;</li> <li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p>на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p><b>ПК 6.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий;</p> <p><b>ПК 6.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>- оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (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 инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <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</li> </ul>	



	<p>работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>- гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> </ul> </li> <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 изделия заданию, рецептуре</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</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной</li> </ul>

	его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	работе
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<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>Формы контроля:</b> Фронтальная, групповая (бригадная, звеньевая), индивидуальная.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения; - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<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>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<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>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

поведение на основе общечеловеческих ценностей		
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- ставить перед собой цели в достижении высоких результатов в будущей профессиональной предпринимательской деятельности.	

## 6. ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

рабочей программы профессионального модуля ПМ 06. Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь» по профессии 43.01.09 Повар. кондитер

Разработчики программы:

Жернова Рената Викторовна, мастер производственного обучения, преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов ГБПОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж», высшая квалификационная категория.

Представитель работодателя:

Зав. производством. Музафарова О. С.  
Ф.И.О., должность

Предприятие (организация) работодателя:

ООО «Пеликан»  
полное название

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Представленная для согласования рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь» по профессии 43.01.09 Повар. кондитер

СООТВЕТСТВУЕТ:

- требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар. кондитер, утвержденным Минобнауки России от 09 декабря 2016 г. N 1569

-запросам работодателя.

Подпись работодателя

М.П.



О. С. Музафарова  
(подпись)

Музафарова  
(расшифровка)