



**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	Раздел модуля 1. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	72	72	22		-		-
ПК 6.1-6.5	Учебная и производственная практика	72				36	36	-
	Квалификационный экзамен	6						-
	Всего:	150	72	22		36	36	-

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
Раздел модуля 1. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		50	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала 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.	6	1
Тема 1.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала 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	10	1
Тема 1.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала 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.	20	1
	Практические занятия	6	2

	Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	6	
Тема 1.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала		1
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т. ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	14	
	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		
	Практические занятия	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	
Учебная практика по ПМ.06 Виды работ:			
1. Организация рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства. Устройство и назначение основных видов механического оборудования. Устройство и назначение основных видов теплового и холодильного оборудования.	36		
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			
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 06 Виды работ:			
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. Доброкачество.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: хлеб подовый, батон нарезной, рогалик. 3. Приготовление булочки с маком, плюшки, ватрушки. 4. Приготовление фарша творожного, фарша яблочного, фарша с зеленым луком и яйцом. Приготовление пирожков с яблоками; пирожков печеных с луком и яйцом; сочной. 5. Приготовление фарша капустного, фарша рыбного. Приготовление кулебяки с капустой, расстегаев с рыбным фаршем. 6. Дифференцированный зачет 		
Всего	150	

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.
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/
10. 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>ПК 6.1 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"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - 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); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Формы контроля: Фронтальная, групповая (бригадная, звеньевая), индивидуальная.</p> <p>Промежуточная аттестация: 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"> - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий;</p> <p>ПК 6.3. 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"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; - 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); - профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время 	

	<p>работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> - гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной

	его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	работе
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Формы контроля: Фронтальная, групповая (бригадная, звеньевая), индивидуальная.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	

поведение на основе общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. 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.	
ОК 11. 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:

Ф.И.О., должность

Предприятие (организация) работодателя:

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

С О О Т В Е Т С Т В У Е Т :

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

-запросам работодателя.

Подпись работодателя

(подпись)

/

(расшифровка)

М.П.