

Министерство образования и молодежной политики  
Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум имени А.А. Елохина»

Утверждаю

Директор ТТЕ  /М.С. Задровская/

«28» августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ЦМ.07. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь**

профессиональный цикл основной образовательной программы подготовки  
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (дата утверждения 19.05.2017г.), профессиональных стандартов 33.010 Кондитер, 33.011 Повар, 33.014 Пекарь, примерной основной образовательной программой (зарегистрирована в Госреестре 19.05.17, № 43.02.15-17 05 19)

**Организация-разработчик:**

ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»  
Свердловская область, город Тавда, улица Шоссейная, дом 5.  
Телефон: 8 (34360) 5-24-62  
Адрес электронной почты: [tavdateh@gmail.com](mailto:tavdateh@gmail.com)


**Составитель программы:**

Петрова С.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»  
Веснина А.Н. мастер производственного обучения ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»  
Котова С.Н. мастер производственного обучения ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»

«СОГЛАСОВАНО»

ООО «Тавдинский комбинат общественного

питания»

  
Т.А.Ермакова  
«28» августа 2019 г.

Рассмотрена на заседании Методической комиссии профессионального цикла  
протокол № 1 от 28 » августа 2019 г

Председатель МК  ( А.Н.Веснина)

Актуализировано « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

Актуализировано « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Производство хлебобулочной продукции в организациях питания
ПК 7.1.	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря
ПК 7.2.	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места</p> <p>Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства</p> <p>Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента</p> <p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса</p> <p>Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации</p> <p>Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию</p> <p>Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос</p>
уметь	<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p>
знать	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции</p>

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 366 часов

Из них на практики:

учебную 72 часа

производственную 288 часов





## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ),	Содержание практики	Объем часов
1	2	3
Учебная практика по ПМ.07		
Виды работ:		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники пожарной безопасности, охраны труда.</li> <li>8. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>9. Хранение хлебобулочных, мучных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>10. Творческое оформление хлебобулочных, мучных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>11. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>12. Хранение хлебобулочных, мучных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>14. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>16. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>17. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> </ol>		72

<p>18. Мытье, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 07</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места</li> <li>2. Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства</li> <li>3. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства</li> <li>4. Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</li> <li>5. Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента</li> <li>6. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции</li> <li>7. Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса</li> <li>8. Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации</li> <li>9. Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию</li> <li>10. Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос</li> <li>11. Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции</li> <li>12. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции</li> <li>13. Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству</li> <li>14. Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции</li> <li>15. Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации</li> <li>16. Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции</li> <li>17. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции</li> <li>18. Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации</li> <li>19. Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</li> <li>20. Замешивание и формовка теста вручную</li> <li>21. Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании</li> <li>22. Выпечка несдобных хлебобулочных изделий</li> <li>23. Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> <li>24. Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий</li> <li>25. Выпечка сложных видов печеня, презентации хлебобулочной продукции</li> </ol>	<p><b>Экзамен по модулю</b></p> <p>6</p> <p>366</p>
--	--	---



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебный кондитерский цех**

*Основное и вспомогательное технологическое оборудование*

*Весомизмерительное оборудование:*

Весы настольные электронные

*Тепловое оборудование:*

Пароконвектомат

Микроволновая печь

Плиты электрические

Плита электрическая с индукционным нагревом

Фритюрница

Электрогриль (жарочная поверхность)

Электроблинница

Кофемашина с капучинатором

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)

*Холодильное оборудование:*

Шкаф холодильный с морозильной камерой

*Механическое оборудование:*

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Мясорубка

Миксер (погружной)

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

*Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:*

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со шулом

Аэрограф

*Оборудование для оценки качества и безопасности пищевых продуктов:*

Овоскоп

*Вспомогательное оборудование:*

Производственный стол с деревянной доской

Моечная ванна двухсекционная

**Учебный кондитерский цех**

*Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь*

Дежи к тестомесильной машине

Дежи к миксерам

Миски из нержавеющей стали

Гастроёмкости из нержавеющей стали

Кастрюли 1.5 - 2л

Сковорода  
Разделочные доски (пластик): белая  
Подставка для разделочных досок  
Миски полусферические  
Мерный стакан  
Противни  
Перфорированные противни для багетов  
Венчик  
Сито  
Шенуа  
Лопатки  
Шипцы универсальные  
Скребки пластиковые  
Скребки металлические  
Кисти силиконовые  
Круглые разъемные формы для тортов, пирогов  
Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)  
Формы для саваренов  
Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого  
Нож  
Нож пилка (300 мм)  
Паллета  
Кондитерские мешки  
Насадки для кондитерских мешков  
Ножницы  
Резцы (фигурные) для теста, марципана  
Кондитерские гребенки  
Силиконовые коврики  
Вырубки (выемки) для печенья, пряников  
Формы для конфет  
Набор мерных ложек  
Скалки рифленые  
Скалки  
Терки  
Трафареты  
Решетка с поддоном для глазирования  
Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом  
Силиконовые коврики для айсинга  
Перчатки для карамели  
Подставки для тортов вращающиеся  
Набор выемок  
Совки для сыпучих продуктов  
Подносы  
Дуршлаг  
Подложки для тортов (деревянные)  
Корзина для мусора

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, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; шипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное и др.)

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### 3.2.1. Печатные 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. 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.
9. 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.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
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. 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. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Дубцов Г.Г.Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Мастерство», 2015. – 240 с
14. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
15. 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
16. В.Д.Елхина. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.

17. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

18. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

19. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. .- 3-е изд., стер. . : Издательский центр «Академия», 2014. – 496 с.

20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

### 3.2.2. 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]. <http://base.garant.ru>

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:

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

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система HACCP), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных изделий требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам - заданий экзамена по модулю;</p>
ПК 7.2. Изготовление,	<p>организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного ассортимента</p>	



<p>презентация и продажа хлебобулочных изделий</p>	<p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием</p> <p>соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.слес.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегазация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных изделий требованиям рецептуры, заказа: гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных изделий для отпуска на вынос</p> <p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа,</p>
<p>ОК 01</p>	<p>Текущий</p>



	<p>виду и форме обслуживания:</p> <p>оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <p>соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>актуальность, оптимальность формы, текстуры;</p> <p>оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</p> <p>точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</p> <p>точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки;</p> <p>соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</p> <p>правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобучочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</p> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобучочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	<p><b>контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практике;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам - заданий экзамена по модулю;</p>
ОК. 02	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
ОК.03	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
ОК 04.	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
ОК. 05	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p>	

	толерантность поведения в рабочем коллективе
<b>ОК 06.</b>	понимание значимости своей профессии
<b>ОК 07.</b>	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
<b>ОК 09</b>	эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
<b>ОК 10.</b>	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 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 связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

