

Министерство образования и науки Самарской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

**«Согласовано»**  
Руководитель МК  
\_\_\_\_\_Л.В. Блинкова  
«\_31\_» августа 2023 г.  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_31\_» августа 2023г.

**«Согласовано»**  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_А.В. Долгих  
«\_\_\_» августа 2023г.

**Утверждаю**  
Директор  
\_\_\_\_\_А.А. Беляев  
«\_\_\_» августа 2023 г.

### **Адаптированная рабочая программа**

профессионального модуля: **ПМ. 01Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.**

для профессии **16472 Пекарь.**  
(профессиональная подготовка)

**Категория ОВЗ - нарушение интеллекта (легкая степень умственной отсталости)**

с. Борское 2023 г

# 1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 01Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной программы в соответствии с профессиональным стандартом по программе подготовки квалифицированных рабочих профессии 16472 Пекарь.

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и/или инвалидов с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития).

Особенности психофизического развития данной категории обучающихся описаны в разделе 1 АОП ПО.

Программа профессионального модуля может быть использована при разработке программы по дополнительному профессиональному образованию и профессиональной подготовке по профессии 16472 Пекарь.

И видам профессиональной деятельности:Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

ПК 1.1 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.

ПК 1.2 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.

ПК 1.3Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.

ПК1.4 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего местаобучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

#### **иметь практический опыт:**

-выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.**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.

#### **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.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ 01. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места:**

максимальной учебной нагрузки студента – 318 часов, включая обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 212 часов; самостоятельной работы студента – 106 часов; учебной практики – 36 часов производственной практики – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения адаптированной программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.
ПК 1.2	Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.
ПК 1.3	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.
ПК 1.4	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели, способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством, клиентами

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
ПК 1.1-ПК 1.4	ПМ 01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	318	212	160	106	36	72
ПК 1.1 – ПК 1.4	Раздел 1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.	318	212	160	106		
ПК 1.1 – ПК 1.4	УП.01	36					
ПК 1.1 – ПК 1.4	ПП.01	72					

#### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
МДК.01.01 Технология выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места		318	2

<b>Раздел 1.</b> Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места		<b>212</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.	<b>Содержание</b>	<b>21</b>	
	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа</b>	<b>10</b>	
	Практическая работа №1. Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>7</b>	
	Составление словаря новых терминов и слов. Изучение нормативно-технической документации		
<b>Тема 1.2.</b> Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.	<b>Содержание</b>	<b>204</b>	
	Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.	<b>12</b>	
	<b>Практическая работа</b>	<b>124</b>	
	Практическая работа № 2 Рецептуры хлебобулочной продукции.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>68</b>	
	Изучение рецептов хлебобулочной продукции.		
<b>Тема 1.3</b> Бракераж сырья и готовой продукции.	<b>Содержание</b>	<b>39</b>	
	Требования к качеству, срокам и условия хранения. Органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов.	<b>16</b>	
	<b>Практическая работа</b>	<b>10</b>	
	Практическая работа № 3 Бракераж сырья и готовой продукции.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>13</b>	
	Изучение правил проведения бракеража.		
<b>Тема 1.4</b> Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила	<b>Содержание</b>	<b>42</b>	
	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды.	<b>18</b>	
	<b>Практическая работа</b>	<b>10</b>	
	Практическая работа № 4 Правила использования оборудования, инвентаря, приспособлений.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>14</b>	
	Изучение правил использования оборудования, инвентаря, приспособлений.		

ухода за ними			
<b>Тема 1.5</b> Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа</b>		
	Практическая работа № 5 Охрана труда на ПОП.	<b>4</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	Изучение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.		
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Итого</b>		<b>318</b>	

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01 ВЫПОЛНЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ И ЗАДАНИЙ ПЕКАРЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧЕГО МЕСТА.**

##### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Спецтехнологии»; кулинарная лаборатория № 31.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета плакаты, схемы, карточки, тесты.

Технические средства обучения: калькуляторы, электронные весы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: электрические плиты; кухонный комбайн, разделочные столы; инструменты, инвентарь, посуда: кастрюли, сковороды, тарелки, шумовки, дуршлагаи, разделочные доски; ножи, вилки, ложки, моечные ванны.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и материалы центральной столовой и частных кафе предпринимателей района. (Собственность центральной столовой и частных кафе предпринимателей района).

##### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы

###### **Основная литература:**

1. Харченко Н.Э. Х227 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко - 9-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2021. - 512 с. ISBN 978-5-4468-2827-2
2. Соколова Е.И. С594 Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова - 2-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 288 с., (16) с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-2826-5
3. Семиряжко Т.Г. С306 Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие для нач. проф. образования / Т.Г. Семиряжко, М.Ю., Дерюгина. - 4-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 208 с. ISBN 978-5-7695-8521-0
4. Дубровская Н.И. Д797 Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская - 4-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с. ISBN 978-5-4468-1073-4
5. Качурина Т.А. К 309 Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина - 4-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 176 с. ISBN 978-5-4468-1057-4
6. Дубровская Н.И. Д797 Технология приготовления мучных кондитерских изделий: раб. Тетрадь: в 2 ч. – Ч.1: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская - 5-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 112 с. ISBN 978-5-4468-2905-4



7. Дубровская Н.И. Д797 Технология приготовления мучных кондитерских изделий: раб. Тетрадь: в 2 ч. – Ч.2: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская - 5-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 112 с. ISBN 978-5-4468-2906-4
8. Чуканова Н.В. Ч – 88 Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь: в 4 ч. – Ч. 1: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Чуканова. - 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 48 с. ISBN 978-5-4468-1262-2
8. Чуканова Н.В. Ч – 88 Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь: в 4 ч. – Ч. 2: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Чуканова. - 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 64 с. ISBN 978-5-4468-1263-9
10. Чуканова Н.В. Ч – 88 Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь: в 4 ч. – Ч. 3: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Чуканова. - 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 48 с. ISBN 978-5-4468-1539-5
11. Чуканова Н.В. Ч – 88 Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь: в 4 ч. – Ч. 4: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Чуканова. - 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 48 с. ISBN 978-5-4468-1540-1

**Дополнительная литература:**

1. Шатун Л.Г. Ш 294 Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Л.Г. Шатун. – М.: Издательский Центр «Академия», 2020. – 320 с. ISBN 5-7695-2893-1
2. Харченко Н.Э. Х227 Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – М.: Издательский Центр «Академия», 2019. – 288 с. ISBN 5-7695-1344-6
3. Матюхина З.П. М 353 Основы физиологии питания, микробиологии и санитарии : учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 3-е изд., испр. и допол. - М.: Издательский Центр «Академия», 2019. – 256 с. ISBN 978-5-7695-6500-7
4. Бутейкис Н.Г. Б 93 Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для нач. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 8-е изд., стер. - М.: Издательский Центр «Академия», 2019. – 304 с. ISBN 978-5-7695-5853-5
5. Усов В.В. У76 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. Пособие для нач. проф. образования / В.В. Усов. – 9-е изд. Стер. - М.: Издательский Центр «Академия», 2021. – 432 с. ISBN 978-5-7695-8393-3
6. Харченко Н.Э. Х227 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский Центр «Академия», 2020. – 496 с. ISBN 978-5-7695-5559-6
7. Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд. - М.: Цитадель-Трейд С 23, 2019. – 753 с. ISBN 5-7657-0234-1

**Журналы:**

1. «Питание и общество».
2. «Ресторанные ведомости».
3. «Шеф».
4. «Гастроном».

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

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, практикум, рейтинговая технология оценки знаний студентов, информационные коммуникационные технологии, игровые технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах пропорционально количеству часов.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1. Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.	1.1 обоснование выбора методов подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. 1.2 выполнение подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. 1.3 организация рабочего места; 1.4 проверка организации рабочего места.
ПК 1.2. Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.	1.1 обоснование выбора методов уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию пекаря. 1.2 выполнение подготовки к уборке рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию пекаря. 1.3 уборка рабочего места; 1.4 проверка уборки рабочего места.
ПК 1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	1.1 обоснование выбора методов проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства по заданию пекаря. 1.2 определение последовательности выполнения операций по проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства по заданию повара. 1.3. выполнение проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства организации питания по заданию повара.
ПК 1.4 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям	1.1 обоснование выбора упаковки и складирования по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. 1.2 определение последовательности выполнения операций по упаковке и складированию по заданию повара пищевых продуктов,

хранения.	используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. 1.3 Упаковка и складирование по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
-----------	--

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>-адекватное объяснение понимание сущности профессии;</p> <p>-активное участие в конкурсах, мероприятиях окружающих профессиональную деятельность;</p> <p>-эффективность самостоятельной работы в рамках обучения по профессии повар, кондитер;</p> <p>-аргументированное объяснение значимости будущей профессии для собственного развития.</p> <p>правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время практических работ, заданий во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами( технологические карты, инструкции);</p> <p>-обоснованность выбора и применение выборов и способов производственных ситуаций;</p> <p>-личная оценка результативности</p> <p>- осуществление самоанализа (действий, мыслей, опыта, успехов и неудач);</p>	<p>-социологический опрос (анкетирование);</p> <p>-устный опрос;</p> <p>-экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной на конкурсах профессионального мастерства.</p> <p>Интерпретация результатов наблюдения</p> <p>-</p> <p>экспертное наблюдение и оценка на</p>

<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- критическая оценка полученных знаний;</li> <li>- критические рассуждения относительно к себе и другим о проделанных действиях и результатах;</li> <li>- признание ошибок и их устранение;</li> <li>- реализация знаний путем действия.</li> <li>- умения применять знания в нестандартных ситуациях для решения учебных и производственных задач.</li> <li>- работа с информацией в сети Интернета для профессиональной деятельности.</li> <li>- использование компьютера, как средства управления информацией для собственного развития.</li> <li>- использование информационных технологий в различных сферах профессиональной деятельности;</li> <li>- Формирование чувства принадлежности к команде ;</li> <li>- Внесение ощутимого вклада в работу команды, даже если не учтены его личные интересы.</li> <li>- Умение выслушивать других и стремление понять их;</li> <li>- Понимание необходимости совместной деятельности во взаимодействии с другими.</li> </ul>	<p>практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практики</p> <p>-устный опрос</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
--	--	---

## **АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

профессионального модуля

ПМ 01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

По профессии: 16472 Пекарь.

**Нормативный срок освоения ОПОП** 10 месяцев.

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля:**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места. **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.

**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.

## **Наименование разделов и тем профессионального модуля**

**Раздел 1.** Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

**Тема 1.1.** Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

**Тема 1.2.** Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.

**Тема 1.3** Бракераж сырья и готовой продукции.

**Тема 1.4** Назначение, правила использования техно логического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними

**Тема 1.5** Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

**Программой профессионального модуля предусмотрены виды учебной работы:**

### **2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>318</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) МДК 01.01</b>	<b>212</b>
в том числе:	
Практические работы	<b>160</b>
Учебная практика	<b>36</b>
Производственная практика	<b>72</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>106</b>
Промежуточная аттестация по МДК	Дифференцированный зачёт
Промежуточная аттестация по учебной практике	Комплексный дифференцированный зачёт
Промежуточная аттестация по производственной практике	Комплексный дифференцированный зачёт
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	

Программы профессионального модуля относятся к профессиональному циклу. Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной программы по профессии: 16472 Пекарь.

### **Методическое и информационное обеспечение модуля**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01

1. Календарно-тематическое планирование МДК.01.01
2. Рабочая программа учебной практики ПМ.01
3. Рабочая программа производственной практики ПМ.01
4. КОС по профессиональному модулю ПМ.01
5. Материалы текущего и рубежного контроля ПМ.01.