

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

**«Согласовано»**  
Руководитель МК  
О.П.Долгих  
«29» августа 2025 г.  
Протокол № 1  
от «29» августа 2025 г.

«Согласовано»  
Зам. директора по УПР  
Долгих А.В.Долгих  
«28» августа 2025г.

Утверждаю  
Директор  
ПОУ СО «Борский  
государственный  
техникум»  
А.А. Беляев  
» августа 2025 г.

## Рабочая программа

профессионального модуля: **ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготавлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.**

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

**Категория ОВЗ – нарушение интеллекта (легкая степень умственной отсталости).**

с. Борское 2025 г.

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

«Согласовано»  
Руководитель МК  
\_\_\_\_\_ О.П.Долгих  
«\_\_\_\_\_» августа 2025 г.  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_\_\_\_» 2025 г.

«Согласовано»  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ А.В.Долгих  
«\_\_\_\_\_» августа 2025г.

Утверждаю  
Директор  
ГБПОУ СО «Борский  
государственный  
техникум»  
\_\_\_\_\_ А.А. Беляев  
«\_\_\_\_\_» августа 2025 г.

## Рабочая программа

профессионального модуля: **ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по  
изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.**

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

**Категория ОВЗ – нарушение интеллекта (легкая степень умственной  
отсталости).**

Программа профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий разработана на основе профессионального стандарта по профессии 16472 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г., № 914н

Организация-разработчик:  
ГБПОУ СО «Борский государственный техникум».

Разработчик:  
Бочарова Светлана Александровна - мастер производственного обучения.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4-5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 7-9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 10-11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	стр. 12-14

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**ПМ. 02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.**

### **1.1. Область применения программы**

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

Вид профессиональной деятельности: Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

ПК 2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента  
ПК 2.2 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.

ПК 2.3 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.

ПК 2.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.

ПК 2.5 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию

ПК 2.6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

#### **иметь практический опыт:**

- Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

#### **уметь:**

- 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
- Технологии приготовления хлебобулочной продукции
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения
- Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства
- Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
- Правила и технологии расчетов с потребителями
- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля  
ПМ 02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и  
презентации хлебобулочных изделий.**

максимальной учебной нагрузки студента – 540 часов, включая обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 360 часов; самостоятельной работы студента – 180 часов; учебной практики – 36 часов производственной практики – 360 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий:**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента.
ПК 2.2	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.
ПК 2.3	Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.
ПК 2.4	Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.
ПК 2.5	Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию.
ПК 2.6	Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.
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 02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
ПК 2.1- ПК 2.6	ПМ 02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.	540	360	180	180	360
ПК 2.1- ПК 2.6	МДК.02.01. Технология выполнения заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.	540	360	180	180	
ПК 2.1- ПК 2.6	Раздел 1. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.	540	360	180	180	
ПК 2.1 – ПК 2.6	УП.02	360				
ПК 2.1 – ПК 2.6	ПП.02	36				

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

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
<b>МДК.02.01.</b> Технология выполнения заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.		<b>360</b>	2
<b>Раздел 1.</b> Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.		<b>360</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.	<p><b>Содержание</b></p> <p>Федеральное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p><b>Практическая работа</b></p> <p>Практическая работа №1. Нормативно-правовые акты.</p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Составление словаря новых терминов и слов.</p> <p>Изучение федерального законодательства Российской Федерации, нормативно-правовых актов, регулирующие деятельность организаций питания.</p>	<b>12</b>	
<b>Тема 1.2.</b> Нормативно-технологическая документация. Правила пользования сборниками рецептур.	<p><b>Содержание</b></p> <p>Нормативно- технологическая документация организаций питания. Правила пользования сборниками рецептур.</p> <p><b>Практическая работа</b></p> <p>Практическая работа № 2. Правила пользования сборниками рецептур</p>	<b>66</b>	

	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение нормативно-технологической документации организаций питания. Правила пользования сборниками рецептур.	22
<b>Тема 1.3 Технологии приготовления хлебобулочной продукции.</b>	<b>Содержание</b> Технологии приготовления хлебобулочной продукции.	<b>180</b> 60
	<b>Практическая работа</b> Практическая работа № 3. Технологии приготовления хлебобулочной продукции.	60
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение технологии приготовления хлебобулочной продукции.	60
<b>Тема 1.4 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.</b>	<b>Содержание</b> Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции	<b>42</b> 14
	<b>Практическая работа</b> Практическая работа № 4. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.	14
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение вспомогательных процессов при приготовлении хлебобулочной продукции.	14
<b>Тема 1.5 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.</b>	<b>Содержание</b> Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.	<b>18</b> 6
	<b>Практическая работа</b> Практическая работа №5. Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.	6
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение процессов порционирования (комплектация), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса.	6
<b>Тема 1.6 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации</b>	<b>Содержание</b> Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации	<b>66</b> 21
	<b>Практическая работа</b> Практическая работа № 6. Сложные виды хлебобулочной продукции и ее презентации.	21
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.	21
<b>Тема 1.7 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в</b>	<b>Содержание</b> Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в	<b>30</b> 10

пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения.	приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения.		
	<b>Практическая работа</b>	10	
	Практическая работа № 7 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	10	
<b>Тема 1.8.</b> Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям.	Изучение требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения.		
	<b>Содержание</b>	36	
	Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям.	12	
	<b>Практическая работа</b>	12	
	Практическая работа № 8. Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	12	
<b>Тема 1.9</b> Правила и технологии расчетов с потребителями.	Изучение принципов и приемов презентации хлебобулочной продукции потребителям.		
	<b>Содержание</b>	6	
	Правила и технологии расчетов с потребителями.	2	
	<b>Практическая работа</b>		
	Практическая работа № 9. Правила и технологии расчетов с потребителями.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		
<b>Тема 1.10</b> Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.	Изучение правил и технологии расчетов с потребителями.	2	
	<b>Содержание</b>	6	
	Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос	2	
	<b>Практическая работа</b>		
	Практическая работа № 10. Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		
<b>Тема 1.11</b> Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.	Изучение видов упаковки готовой хлебобулочной продукции на вынос.	2	
	<b>Содержание</b>	18	
	Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.	6	
	<b>Практическая работа</b>		
	Практическая работа № 11. Охрана труда.	6	
	<b>Самостоятельная работа</b>	6	
<b>Тема 1.12</b> Бракераж. Требования к качеству,	Изучение требований охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.		
	<b>Содержание</b>	30	
	Бракераж. Требования к качеству, сроки хранения хлебобулочной продукции.	10	

сроки хранения хлебобулочной продукции.	<b>Практическая работа</b> Практическая работа № 12. Бракераж. Требования к качеству, сроки хранения хлебобулочной продукции.	10
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение требований к качеству, сроков хранения хлебобулочной продукции.	10
<b>Тема 1.13</b> Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве.	<b>Содержание</b> Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.	18
	<b>Практическая работа</b> Практическая работа № 13 Использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды.	6
	<b>Самостоятельная работа</b> Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.	6
<b>Тема 1.14</b> Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.	<b>Содержание</b> Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.	15
	<b>Практическая работа</b> Практическая работа № 14. Охрана труда, производственная санитария и противопожарная защита.	5
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение требований охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.	5
	<b>Дифференцированный зачет.</b>	2
<b>Итого МДК 02.01</b>		<b>360</b>
<b>Итого ПМ.02</b>		<b>540</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАНИЙ ПЕКАРЯ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ, ПРОДАЖЕ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ.**

### **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, дуршлаги, 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», 2023. - 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», 2024. - 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», 2024. - 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», 2024.- 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», 2024. - 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», 2010. – 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», 2009. – 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», 2009. – 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», 2009. – 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», 2011. – 432 с. ISBN 978-5-7695-8393-3
- 6.Харченко Н.Э. Х227 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб.пособие для нач.проф. образования / Н.Э. Харченко .- 3-е изд., стер. - М.: Издательский Центр «Академия», 2010. – 496 с. ISBN 978-5-7695-5559-6
- 7.Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. - М.: Цитадель-Трейд С 23, 2009. – 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, информации коммуникационные технологии, игровые технологии.

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

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ 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	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента ПК 2.2 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции. ПК 2.3 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса. ПК 2.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации. ПК 2.5 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию ПК 2.6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.	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. 1.1 обоснование выбора методов механической кулинарной обработки сырья по заданию повара. 1.2 выполнение подготовки к механической кулинарной обработке сырья по заданию повара. 1.3 уборка рабочего места; 1.4 проверка уборки рабочего места. 1.1 обоснование выбора методов механической кулинарной обработки сырья по заданию повара. 1.2 выполнение подготовки к механической кулинарной обработке сырья по заданию повара. 1.3 уборка рабочего места; 1.4 проверка уборки рабочего места. 1.1 обоснование выбора методов приготовления блюд по заданию повара. 1.2 выполнение подготовки к приготовлению блюд по заданию повара. 1.3 уборка рабочего места; 1.4 проверка уборки рабочего места.	Текущий контроль в форме: опроса; практических работ; Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике. Дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу. Экзамен по профессиональному модулю.

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>
OK1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватное объяснение понимание сущности профессии;</li> <li>-активное участие в конкурсах, мероприятиях окружающих профессиональную деятельность;</li> <li>-эффективность самостоятельной работы в рамках обучения по профессии повар, кондитер;</li> <li>-аргументированное объяснение значимости будущей профессии для собственного развития.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-социологический опрос (анкетирование);</li> <li>-устный опрос;</li> <li>-экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной на конкурсах профессионального мастерства. Интерпретация результатов наблюдения</li> </ul>
OK2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время практических работ, заданий во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами( технологические карты, инструкции);</li> <li>-обоснованность выбора и применение выборов и способов производственных ситуаций;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> </ul>
OK3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-личная оценка результативности</li> <li>- осуществление самоанализа (действий, мыслей, опыта, успехов и неудач);</li> <li>- критическая оценка полученных знаний;</li> <li>- критические рассуждения отношению к себе и другим о проделанных действиях и результатах;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практики</li> </ul> <p>-устный опрос</p>

<p>OK 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>OK5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>OK 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <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>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
---	---	---

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

профессионального модуля ПМ 02 ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАНИЙ ПЕКАРЯ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ, ПРОДАЖЕ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ.  
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 заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

**уметь:**

- 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
- Технологии приготовления хлебобулочной продукции
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения
- Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства
- Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
- Правила и технологии расчетов с потребителями
- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

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

Раздел 1. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

Тема 1.1. Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.

Тема 1.2. Нормативно- технологическая документация. Правила пользования сборниками рецептур.

Тема 1.3 Технологии приготовления хлебобулочной продукции.

Тема 1.4 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.

Тема 1.5 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.

Тема 1.6 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации

Тема 1.7 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения.

Тема 1.8. Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям.

Тема 1.9 Правила и технологии расчетов с потребителями.

Тема 1.10 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.

Тема 1.11 Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

Тема 1.12 Бракераж. Требования к качеству, сроки хранения хлебобулочной продукции.

Тема 1.13 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве.

Тема 1.14 Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

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

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	540
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	360
МДК 02.01 Технология выполнения заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.	
в том числе:	
Учебная практика	360
Производственная практика	36
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	180
Промежуточная аттестация по МДК	Дифференцированный зачёт
Промежуточная аттестация по учебной практике	
Комплексный дифференцированный зачёт	
Промежуточная аттестация по производственной практике	
Комплексный дифференцированный зачёт	
аттестация в форме квалификационного экзамена	

Программы профессионального модуля относится 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.02

1. Календарно-тематическое планирование МДК.02.01,
2. Рабочая программа учебной практики ПМ.02
3. Рабочая программа производственной практики ПМ.02
4. КОС по профессиональному модулю ПМ.02
5. Материалы текущего и рубежного контроля ПМ.02.