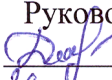

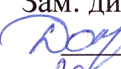


Министерство образования Самарской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

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

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

Утверждаю  
Директор  
 А.А. Беляев  
«29» августа 2025 г.  


**Рабочая программа  
учебной практики**

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

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 «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025г.

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

Утверждаю  
Директор  
\_\_\_\_\_ А.А. Беляев  
«\_\_\_» августа 2025 г.

**Рабочая программа  
учебной практики**

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

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

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

с. Борское 2025 г.

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ 01.  
Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места  
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 рабочей программы учебной практики	4
ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.	
2. Результаты освоения учебной практики	5
ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.	
3. Структура и содержание учебной практики	10
ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.	
4. Условия реализации учебной практики	11
ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.	
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	13
ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.	

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программ**

Рабочая программа учебной практики 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 учебной практики 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 пекаря 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 1.3 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.

## **1.2. Цели и задачи учебной и производственной практики:**

### **Цель освоения программы учебной практики:**

- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.
- приобретение обучающимся практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых на предприятии по месту прохождения практики;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

### **Задачи учебной практики:**

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по выполнению инструкций и заданий повара по организации рабочего места. с учетом потребностей различных категорий потребителей и соответствующих профессиональных компетенций;
  - воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по выполнению инструкций и заданий повара по организации рабочего места.
  - развитие интереса в области пищевой промышленности; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.
- обучающийся должен:

**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.

**Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен приобрести практический опыт работы:

- 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.

### **1.3. Место учебной практики в структуре:**

Учебная практика базируется на освоении предметов общепрофессионального цикла:

ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.

ОП.05. Безопасность жизнедеятельности,

ОП.06. Введение в профессию: общие компетенции профессионала.

ОП.07 Рынок труда.

ОП.08 Основы предпринимательства.

Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения.

### **1.4. Место и время проведения учебной практики:**

Учебная практика по ПМ 01. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места проводится на 1 курсе в учебном кулинарном цехе.

**1.7. Количество часов на освоение программы учебной практики:** всего 72 часа, аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках ОПОП профессионального модуля по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

- Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.	1. Подготавливает к работе хлебобулочного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. 2. Соблюдает правила охраны труда при подготовке к работе хлебобулочного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
ПК 1.2. Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.	3. Убирает рабочие места сотрудников хлебобулочного производства организации питания по заданию пекаря. 4. Соблюдает правила охраны труда при уборке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства организации питания по заданию пекаря .
ПК 1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.	5. Проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы хлебобулочного производства организации питания по заданию пекаря. 6. Соблюдает правила охраны труда при проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства организации питания по заданию пекаря.
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.	7. Упаковывает и складировать по заданию пекаря пищевые продукты, используемые в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. 8. Соблюдает правила охраны труда при упаковке и складировании по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции



	или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии «Пекарь»
ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области торгового технологического процесса обслуживания потребителей с высокой культурой и приготовление различных блюд. Оценка эффективности и качества выполнения.
ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области приёмки, транспортирования, хранения, подготовки товаров, приготовления и реализации продукции собственного производства.
ОК4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации в области прогрессивных технологий приготовления различных блюд при использовании интернет – ресурсов.
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует Интернет-ресурсы для поиска постоянно обновляющейся нормативно-технической документации
ОК6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Организует конструктивное взаимодействие в группе, ИТР при выполнении работ

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01  
Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

#### **Цель учебной практики.**

Учебная практика по ПМ 01 проводится с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и следующими профессиональными компетенциями:

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. обучающийся должен:

#### **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.

### 3. Структура и содержание учебной практики ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессиональных модулей	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	Производственная, часов	Учебная, часов
			Всего часов	в т.ч. ЛПЗ, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1 – 1.4	ПМ.01 – УП.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.	72					72
	Всего	72					72

**Форма контроля: комплексный дифференцированный зачет.**

### 3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), тем	Содержание практик	Объем часов	Уровень усвоения
<b>ПМ. 01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места</b>		<b>72</b>	
<b>Тема 1</b> Подготовка к работе рабочего места, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, упаковка и складирование пищевых продуктов для приготовления хлебобулочной продукции по заданию пекаря.	<b>Содержание</b>		
	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при . подготовке к работе рабочего места, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, упаковка и складировании пищевых продуктов для приготовления хлебобулочной продукции по заданию пекаря. Ознакомление с организацией рабочих мест при подготовке к работе рабочего места, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, упаковка и складировании пищевых продуктов для приготовления хлебобулочной продукции по заданию пекаря. Подбор нормативной документации для . подготовки к работе рабочего места, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, упаковка и складировании пищевых продуктов для приготовления хлебобулочной продукции по заданию пекаря. Освоение приемов по подготовке к работе рабочего места, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, упаковка и складировании пищевых продуктов для приготовления хлебобулочной продукции по заданию пекаря.</p>	12	<b>3</b>
<b>Тема 2.</b> Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции по заданию пекаря.	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при составлении заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции</p>	12	<b>3</b>

	Подбор нормативной документации для составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции. Освоение приемов по составлению заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции.		
<b>Тема 3.</b> Подготовка товарных отчетов по хлебобулочной продукции по заданию пекаря.	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами подготовки товарных отчетов по хлебобулочному производству. Ознакомление с организацией рабочих мест при подготовке товарных отчетов по хлебобулочному производству.</p> <p>Подбор нормативной документации для подготовки товарных отчетов по хлебобулочному производству</p> <p>Ознакомление с режимом подготовки товарных отчетов по хлебобулочному производству .</p> <p>Освоение приемов по подготовке товарных отчетов по хлебобулочному производству.</p>	18	3
<b>Тема 4.</b> Составление технологических расчетов в соответствии с нормативно-технологической документации для приготовления хлебобулочной продукции по заданию пекаря.	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами составления технологических расчетов в соответствии с нормативно-технологической документации для приготовления хлебобулочной продукции по заданию пекаря.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при составлении технологических расчетов в соответствии с нормативно-технологической документации для приготовления хлебобулочной продукции по заданию пекаря.</p> <p>Подбор нормативной документации для составления технологических расчетов в соответствии с нормативно-технологической документации для приготовления хлебобулочной продукции по заданию пекаря.</p> <p>Освоение приемов по составлению технологических расчетов в соответствии с нормативно-технологической документации для приготовления хлебобулочной продукции по заданию пекаря.</p>	12	

<p><b>Тема 5.</b> Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочной продукции по заданию пекаря.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами оценки имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при оценке имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации .</p> <p>Подбор нормативной документации для оценки имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации</p> <p>Подготовка оценки имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации</p> <p>Освоение приемов по оценке имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации.</p>	12	
	Комплексный дифференцированный зачет	6	
ИТОГО		72	

## **4. Условия реализации учебной практики**

### **4.1. Материально-техническое обеспечение программы практики**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного и учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебных цехов:

рабочее место преподавателя;

рабочие столы, инвентарь;

Технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное (электроплиты 4-х конфорочные со встроенным жарочным шкафом - 2 шт, электроплита 4-х конфорочная 1 шт, холодильное оборудование - 3 шт, микроволновая печь, весы электронные, моечные ванны для мытья сырых продуктов и для мытья кухонной и столовой посуды, производственные столы - 7 шт, стелажы для хранения инвентаря, маркированные разделочные доски, кухонная посуда, наборы инструментов, инвентаря).

Оборудование и технологическое оснащение обеденного зала: обеденные 4-х местные столы – 7 шт, стол для нарезки хлеба, оборудованный маркированными доской и ножом – 1 шт, встроенные стенные шкафы для хранения столовой посуды и приборов, столовая посуда и приборы

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;

- электронные образовательные ресурсы.

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

#### **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**

Учебная практика проводится концентрированно, после изучения теоретической части МДК на 1 курсе. Занятия проходят в оборудованных лабораториях, учебных цехах в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.

Учебная практика происходит на 1 курсе на предприятиях общественного питания после изучения теоретической части МДК и прохождением учебной практики.

На учебную практику допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию и не имеющие академической задолженности.

В рамках профессионального модуля сдается квалификационный экзамен, цель которого оценка компетенций, сформированных у обучающихся при изучении модуля. По завершению изучения МДК 01.01 обучающиеся сдают в рамках промежуточной аттестации дифференцированный зачет, по завершению учебных практик сдают комплексный дифференцированный зачет, на котором оцениваются знания, умения, компетенции, предусмотренные по профессии, а также навыки демонстрации умений в условиях, приближенных к реальному производству.

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

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

Квалификация педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

Бочарова Светлана Александровна - мастер производственного обучения, технолог общественного питания, повар 5 разряда.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<p>ПК 1.1 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.</p> <p>ПК 1.2 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.</p> <p>ПК 1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.</p> <p>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.</p>	<p>1.1. изложение требований к подготовке к работе.</p> <p>1.2 обоснование выбора инструмента и приспособлений для выполнения первичной обработки сырья.</p> <p>1.3. определение последовательности выполнения операций</p> <p>1.4. изложение правил техники безопасности при выполнении работ.</p> <p>1.5 организация рабочего места;</p> <p>1.6.самопроверка качества выполненных работ.</p> <p>1.1. изложение требований к качеству уборки.</p> <p>1.2 обоснование выбора инструмента и приспособлений для уборки.</p> <p>1.3 определение последовательности выполнения операций по уборке рабочих мест.</p> <p>1.4 изложение требований к качеству уборки рабочих мест.</p> <p>1.5 организация рабочего места;</p> <p>1.6 проверка соответствия качества уборки.</p> <p>1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений , оборудования, приборов по заданию пекаря.</p> <p>1.2 определение последовательности выполнения операций</p> <p>1.3 организация рабочего места;</p> <p>1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для упаковки и складировании по заданию пекаря пищевых продуктов,</p> <p>1.2 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>1.3 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах</p> <p>1.4 определение последовательности выполнения операций упаковке и складированию по заданию пекаря пищевых продуктов,</p> <p>1.5 изложение требований к качеству упаковки и складированию по заданию пекаря пищевых продуктов,</p>

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<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 пекарь;</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>- критическая оценка полученных знаний;</p> <p>- критические рассуждения отношению к себе и другим о проделанных действиях и результатах;</p> <p>- признание ошибок и их устранение;</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. Интерпретация результатов наблюдения</p> <p>-экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практики</p> <p>-устный опрос</p>

<p>ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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>	
<p>ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<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> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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>

5.1. Оценка качества освоения программы обучающимися учебной практики включает текущий контроль при выполнении заданий.

5.2. Оценка качества освоения обучающимися заданий учебной практики осуществляется в направлении:

- Оценка уровня освоения вида профессиональной деятельности

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов освоения вида профессиональной деятельности</b>
ПМ. 01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.	Оценка в форме комплексного дифференцированного зачета по текущим оценкам журнала учета учебной практики при освоении обучающимися вида профессиональной деятельности.

5.3. Аттестация учебной практики проводится на основании текущих оценок выполненных заданий.

5.4. Необходимым условием допуска к производственной практике по профессиональному модулю является итоговая положительная оценка по учебной практике.

