

Приложение 1.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа профессионального модуля
ДПБ.01.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	3
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	12
2. Структура и содержание профессионального модуля	14
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	14
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	15
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	17
3. Условия реализации профессионального модуля	30
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	30
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	30
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ДПБ.01.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности *ДПД.01.01. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря.*

Профессиональный модуль включен в *вариативную часть образовательной программы*

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-оценивать практическую значимость результатов поиска	-формат оформления результатов поиска информации	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	- определять современную научную профессиональную терминологию	- современную научную и профессиональную терминологию	-

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях			
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	-
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- описывать значимость своей профессии	- значимость профессиональной деятельности по профессии	-
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдать нормы экологической безопасности	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	-

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	- средства профилактики перенапряжения	-
ДПБ 01.01. ВПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	У ДПБ 01.01.ВПК 1.1/01 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе У ДПБ 01.01.ВПК 1.1/02 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве У ДПБ 01.01.ВПК 01.01/03 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции	З ДПБ01.01. ВПК 1.1/01 Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания З ДПБ 01.01.ВПК 1.1/02 Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции З ДПБ 01.01.ВПК 1.1/03 З ДПБ 01.01.ВПК 1.1/04 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции З ДПБ 01.01.ВПК 1.1/05 Назначение, правила использования технологического	Н ДПБ 01.01.ВПК 1.1/01 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места Н ДПБ 01.01.ВПК 1.1/02 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства Н ДПБ 01.01.ВПК 1.1/03 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства Н ДПБ 01.01.ВПК 1.1/04 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с

		оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними 3 ДПБ 01.01.ВПК 1.1/06 Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	учетом требований к безопасности и условиям хранения
ДПБ 01.01.ВПК 1.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	У ДПБ 01.01.ВПК 1.2/01 Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции У ДПБ 01.01.ВПК 1.2/02 Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции У ДПБ 01.01.ВПК 1.2/03 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда У ДПБ 01.01.ВПК 1.2/04 Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе	3 ДПБ 01.01.ВПК 1.2/01 Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания 3 ДПБ 01.01.ВПК 1.2/02 Технологии приготовления хлебобулочной продукции 3 ДПБ 01.01.ВПК 1.2/03 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения 3 ДПБ 01.01.ВПК 1.2/04	Н ДПБ 01.01.ВПК 1.2/01 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента Н ДПБ 01.01.ВПК 1.2/02 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции Н ДПБ 01.01.ВПК 1.2/03 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса Н ДПБ 01.01.ВПК 1.2/04 Помощь пекарю в производстве сложных видов

	производства хлебобулочной продукции У ДПБ 01.01.ВПК 1.2/05 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты У ДПБ 01.01.ВПК 1.2/06 Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос	Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства 3 ДПБ 01.01.ВПК 1.2/05 Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям 3 ДПБ 01.01.ВПК 1.2/06 Правила и технологии расчетов с потребителями 3 ДПБ 01.01.ВПК 1.2/07 Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	хлебобулочной продукции и ее презентации Н ДПБ 01.01.ВПК 1.2/05 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию Н ДПБ 01.01.ВПК 1.2/06 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос
ДПБ 01.01 ВПК 1.3. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	У ДПБ 01.01 ВПК 1.3./01.Применять приемы смешанной закваски У ДПБ 01.01 ВПК 1.3./02.Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента У ДПБ 01.01 ВПК	3 ДПБ 01.01 ВПК 1.3./01.Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.3./02.Способы организации питания, в том числе диетического 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.3./03.Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной	Н ДПБ 01.01 ВПК 1.3./01.Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции Н ДПБ 01.01 ВПК 1.3./02.Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации Н ДПБ 01.01 ВПК 1.3./03.Заказ и подготовка сырья и исходных

	1.3./03.Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий	продукции разнообразного ассортимента 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.3./04.Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.3./05.Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.3./06.Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.3./07.Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты	материалов для изготовления хлебобулочных изделий
ДПБ 01.01 ВПК 1.4. Формовка хлебобулочных изделий	У ДПБ 01.01 ВПК 1.4./01.Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе У ДПБ 01.01 ВПК 1.4./02.Применять различные способы замесов У ДПБ 01.01 ВПК 1.4./03.Определять дефекты теста У ДПБ 01.01 ВПК 1.4./04.Оценивать качество формовки хлебобулочной	3 ДПБ 01.01 ВПК 1.4./01.Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.4./02.Требования к качеству, срокам, условиям хранения,	Н ДПБ 01.01 ВПК 1.4./01.Замешивание и формовка теста вручную Н ДПБ 01.01 ВПК 1.4./02.Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании

	продукции У ДПБ 01.01 ВПК 1.4./05.Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе	порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента З ДПБ 01.01 ВПК 1.4./03.Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента З ДПБ 01.01 ВПК 1.4./04.Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции З ДПБ 01.01 ВПК 1.4./05.Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке З ДПБ 01.01 ВПК 1.4./06.Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции	
--	---	--	--

		3 ДПБ 01.01 ВПК 1.4./07.Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции	
ДПБ 01.01 ВПК 1.5. Выпечка хлебобулочных изделий	Н ДПБ 01.01 ВПК 1.5/01.Выпечка несдобных хлебобулочных изделий Н ДПБ 01.01 ВПК 1.5/02.Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Н ДПБ 01.01 ВПК 1.5/03.Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий Н ДПБ 01.01 ВПК 1.5/04.Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения У ДПБ 01.01 ВПК 1.5/01.Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий У ДПБ 01.01 ВПК 1.5/02.Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба У ДПБ 01.01 ВПК 1.5/03.Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий У ДПБ 01.01 ВПК 1.5/04.Технологии выпечки праздничных тортов, сложных	3 ДПБ 01.01 ВПК 1.5/01. Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.5/02. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.5/03. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.5/04. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.5/05. Специфика производственной	У ДПБ 01.01 ВПК 1.5/01.Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий У ДПБ 01.01 ВПК 1.5/02.Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба У ДПБ 01.01 ВПК 1.5/03.Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий У ДПБ 01.01 ВПК 1.5/04.Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения

	видов печения	деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции	
ДПБ 01.01 ВПК 1.6 Презентация и продажа хлебобулочных изделий	У ДПБ 01.01 ВПК 1.6/01.Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения У ДПБ 01.01 ВПК 1.6/02.Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу У ДПБ 01.01 ВПК 1.6/03.Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления У ДПБ 01.01 ВПК 1.6/04.Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства У ДПБ 01.01 ВПК 1.6/05.Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции У ДПБ 01.01 ВПК 1.6/06.Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию У ДПБ 01.01 ВПК 1.6/07.Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию	З ДПБ 01.01 ВПК 1.6/01.Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания З ДПБ 01.01 ВПК 1.6/02.Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента З ДПБ 01.01 ВПК 1.6/03.Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента З ДПБ 01.01 ВПК 1.6/04.Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции З ДПБ 01.01 ВПК	Н ДПБ 01.01 ВПК 1.6/01.Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции Н ДПБ 01.01 ВПК 1.6/02.Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции Н ДПБ 01.01 ВПК 1.6/03.Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу Н ДПБ 01.01 ВПК 1.6/04.Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям

		1.6/05.Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.6/06.Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.6/07.Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции	
--	--	---	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ДПБ 01.01. ВПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	3 ДПБ 01.01. ВПК 1.1 /01 3 ДПБ 01.01. ВПК 1.1 /02 3 ДПБ 01.01. ВПК 1.1 /03 3 ДПБ 01.01. ВПК 1.1 /04 3 ДПБ 01.01. ВПК 1.1 /05 3 ДПБ 01.01. ВПК 1.1 /06 У ДПБ 01.01. ВПК 1.1 /01 У ДПБ 01.01. ВПК 1.1 /02 У ДПБ 01.01. ВПК 1.1 /03 Н ДПБ 01.01. ВПК 1.1 /01	Тема 1. Тема 10. Тема 11.	468	по запросу работодателя ООО Агрофирма «Труд»

		Н ДПБ 01.01. ВПК 1.1 /02 Н ДПБ 01.01. ВПК 1.1 /03 Н ДПБ 01.01. ВПК 1.1 /04			
2	ДПБ 01.01.ВПК 1.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	3 ДПБ 01.01. ВПК 1.2/01 3 ДПБ 01.01. ВПК 1.2/02 3 ДПБ 01.01. ВПК 1.2/03 3 ДПБ 01.01. ВПК 1.2/04 3 ДПБ 01.01. ВПК 1.2/05 3 ДПБ 01.01. ВПК 1.2/06 3 ДПБ 01.01. ВПК 1.2/07 У ДПБ 01.01. ВПК 1.2/01 У ДПБ 01.01. ВПК 1.2/02 У ДПБ 01.01. ВПК 1.2/03 У ДПБ 01.01. ВПК 1.2/04 У ДПБ 01.01. ВПК 1.2/05 У ДПБ 01.01. ВПК 1.2/06 Н ДПБ 01.01. ВПК 1.2/01 Н ДПБ 01.01. ВПК 1.2/02 Н ДПБ 01.01. ВПК 1.2/03 Н ДПБ 01.01. ВПК 1.2/04 Н ДПБ 01.01. ВПК 1.2/05 Н ДПБ 01.01. ВПК 1.2/06	Тема 2. Тема 3. Тема 4. Тема 5. Тема 6. Тема 7. Тема 8. Тема 9.		
3	ДПБ 01.01 ВПК 1.3. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	У ДПБ 01.01 ВПК 1.3./01 У ДПБ 01.01 ВПК 1.3./02 У ДПБ 01.01 ВПК 1.3./03 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.3./01 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.3./02 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.3./03 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.3./04 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.3./05 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.3./06 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.3./07 Н ДПБ 01.01 ВПК 1.3./01 Н ДПБ 01.01 ВПК 1.3./02 Н ДПБ 01.01 ВПК 1.3./03			
4	ДПБ 01.01 ВПК 1.4. Формовка хлебобулочных изделий	У ДПБ 01.01 ВПК 1.4./01 У ДПБ 01.01 ВПК 1.4./02 У ДПБ 01.01 ВПК 1.4./03 У ДПБ 01.01 ВПК 1.4./04 У ДПБ 01.01 ВПК 1.4./04 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.4./01 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.4./02 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.4./03 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.4./04 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.4./05 3 ДПБ 01.01 ВПК 1.4./06			

		З ДПБ 01.01 ВПК 1.4./07 Н ДПБ 01.01 ВПК 1.4./01 Н ДПБ 01.01 ВПК 1.4./02			
5	ДПБ 01.01 ВПК 1.5. Выпечка хлебобулочных изделий	Н ДПБ 01.01 ВПК 1.5/01 Н ДПБ 01.01 ВПК 1.5/02 Н ДПБ 01.01 ВПК 1.5/03 Н ДПБ 01.01 ВПК 1.5/04 З ДПБ 01.01 ВПК 1.5/01 З ДПБ 01.01 ВПК 1.5/02 З ДПБ 01.01 ВПК 1.5/03 З ДПБ 01.01 ВПК 1.5/04 З ДПБ 01.01 ВПК 1.5/05 У ДПБ 01.01 ВПК 1.5/01 У ДПБ 01.01 ВПК 1.5/02 У ДПБ 01.01 ВПК 1.5/03 У ДПБ 01.01 ВПК 1.5/04			
6	ДПБ 01.01 ВПК 1.6 Презентация и продажа хлебобулочных изделий	Н ДПБ 01.01 ВПК 1.6/01 Н ДПБ 01.01 ВПК 1.6/02 Н ДПБ 01.01 ВПК 1.6/03 Н ДПБ 01.01 ВПК 1.6/04 У ДПБ 01.01 ВПК 1.6/01 У ДПБ 01.01 ВПК 1.6/02 У ДПБ 01.01 ВПК 1.6/03 У ДПБ 01.01 ВПК 1.6/04 У ДПБ 01.01 ВПК 1.6/05 У ДПБ 01.01 ВПК 1.6/06 У ДПБ 01.01 ВПК 1.6/07 З ДПБ 01.01 ВПК 1.6/01 З ДПБ 01.01 ВПК 1.6/02 З ДПБ 01.01 ВПК 1.6/03 З ДПБ 01.01 ВПК 1.6/04 З ДПБ 01.01 ВПК 1.6/05 З ДПБ 01.01 ВПК 1.6/06 З ДПБ 01.01 ВПК 1.6/07			

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической
--------------------------------------	---------------	-----------------------------

		ПОДГОТОВКИ
Учебные занятия ²	396	
- лекционные занятия	220	
- практические, лабораторные занятия		176
Практика, в т.ч.:	72	
- учебная		36
- производственная		36
Промежуточная аттестация, в том числе: ДПБ.01.01 (дифференцированный зачет)	2	2
ДПБ.УП.01.01(дифференцированный зачет)	2	2
ДПБ.ПП.01.01(дифференцированный зачет)	2	2
ДПБ.Эк.01	12	
Всего	480	

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ³ , из них	лекционные занятия	практические, лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ⁴	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6			7	8	9	10
ОК 01-08 ДПБ 01.01. ВПК 1.1 ДПБ 01.01. ВПК 1.2 ДПБ 01.01 ВПК 1.3 ДПБ 01.01 ВПК 1.4 ДПБ 01.01 ВПК 1.5 ДПБ 01.01 ВПК 1.6	ДПБ.01.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	396		396	396	220	176	-	-		
ОК 01-08 ДПБ 01.01. ВПК 1.1 ДПБ 01.01. ВПК 1.2 ДПБ 01.01	Учебная практика	36	36							36	

² Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

³ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

⁴ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

ВПК 1.3 ДПБ 01.01 ВПК 1.4 ДПБ 01.01 ВПК 1.5 ДПБ 01.01 ВПК 1.6											
ОК 01-08 ДПБ 01.01. ВПК 1.1 ДПБ 01.01. ВПК 1.2 ДПБ 01.01 ВПК 1.3 ДПБ 01.01 ВПК 1.4 ДПБ 01.01 ВПК 1.5 ДПБ 01.01 ВПК 1.6	Производственная практика	36	36								36
ОК 01-08 ДПБ 01.01. ВПК 1.1 ДПБ 01.01. ВПК 1.2 ДПБ 01.01 ВПК 1.3 ДПБ 01.01 ВПК 1.4 ДПБ 01.01 ВПК 1.5 ДПБ 01.01 ВПК 1.6	Промежуточная аттестация	12									
	Всего:	480	72		396			-	-	36	36

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки,	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
ДПБ.01.Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь			
ДПБ.01.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь			
Тема 1. Подготовка и дозировка сырья для изготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	Содержание	-32-	OK 01-08 ДПБ 01.01. ВПК 1.1
	1. Характеристика и подготовка сырья.	2/2	
	2. Виды и характеристика основного сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий	2/4	
	3. Виды и характеристика дополнительного сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий	2/6	
	4. Хранение сырья. Правила и условия хранения сырья	2/8	
	5. Требования к качеству сырья и материалов, показатели качества сырья	2/10	
	6. Подготовка основного сырья к пуску в производство: муки, воды, дрожжей, соли.	2/12	
	7. Подготовка дополнительного сырья к пуску в производство: сахара, яиц, молочных продуктов, жиров, патоки, изюма и т.д.	2/14	
	8. Взаимозаменяемость сырья. Требования и нормы.	2/16	
	9. Требования в складском помещении. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.545-96	2/18	
	Практические и лабораторные занятия		
	1. Оценка качества муки по органолептическим показателям на основе действующих ГОСТ. Оценка качества дополнительного сырья для производства хлеба по органолептическим показателям.	2/20 2/22 2/24	
	2. Расчет количества сырья на замес теста. Работа со сборником	2/26	

	рецептур. Чтение рецептур.	2/28 2/30	
	Контроль и проверка знаний по теме 1	2/32	
Тема 2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам	Содержание	-32-	
	1. Характеристика полуфабрикатов хлебопекарного производства	2/34	
	2. Технология производства дрожжей. Способы изменения температуры дрожжей. Методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей	2/36	
	3. Способы обработки оборудования дрожжевого цеха. Правила организации работ в цеху.	2/38	
	4. Характеристика и приготовление заквасок.	2/40	
	5. Характеристика и приготовление заварок	2/42	
	6. Характеристик и приготовление опары	2/44	
	Практические и лабораторные занятия		
	3. Оценка качества дрожжей по органолептическим показателям. Активация прессованных дрожжей, определение подъемной силы дрожжей	2/46 2/48 2/50	
	4. Оценка качества дрожжей по органолептическим показателям. Активация прессованных дрожжей, определение подъемной силы дрожжей	2/52 2/54 2/56	OK 01-08
	5. Приготовление опары для выпечки хлеба. Оценка качества и готовности опары.	2/58 2/60 2/62	ДПБ 01.01. ВПК 1.1 ДПБ 01.01. ВПК 1.2 ДПБ 01.01 ВПК 1.3 ДПБ 01.01 ВПК 1.4 ДПБ 01.01 ВПК 1.5
	Контроль и проверка знаний по теме 2	2/64	ДПБ 01.01 ВПК 1.6
Тема 3. Основы приготовления пшеничного теста	Содержание	-48-	
	1. Замес и образование теста. Процессы, происходящие при замесе и образование теста.	2/66	OK 01-08
	2. Виды замесов теста и их характеристика.	2/68	
	3. Разрыхление и брожения теста. Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при брожении теста.	2/70	ДПБ 01.01. ВПК 1.2 ДПБ 01.01 ВПК 1.3
	4. Виды рецептур: унифицированная и производственная рецептура, назначение и применение.	2/72	ДПБ 01.01 ВПК 1.4

	5. Приготовление теста из пшеничной муки однофазным способом.	2/74	
	6. Способы приготовления теста из пшеничной муки однофазным способом. Преимущества и недостатки разных способов приготовления теста	2/76	
	7. Приготовления пшеничного теста безопарным способом. Ведение технологического процесса.	2/78	
	8. Приготовления теста ускоренным способом. Ведение технологического процесса.	2/80	
	9. Приготовление теста на молочной сыворотке. Ведение технологического процесса.	2/82	
	10. Приготовление теста с применением комплексных улучшителей. Ведение технологического процесса.	2/84	
	11. Приготовление теста из пшеничной муки многофазным способом.	2/86	
	12. Способы приготовления теста из пшеничной муки многофазным способом. Преимущества и недостатки разных способов приготовления теста.	2/88	
	13. Приготовления пшеничного теста опарным способом. Ведение технологического процесса.	2/90	
	14. Способы приготовления опар.	2/92	
	Практические и лабораторные занятия		
	6. Приготовление теста безопарным способом для пшеничного хлеба.	2/94	
	Оценка качества и определение готовности теста.	2/96	
	Обслуживание оборудования дрожжевого цеха.	2/98	
	7. Приготовление теста опарным способом для пшеничного хлеба.	2/100	
	Оценка качества и определение готовности теста.	2/102	
	Обслуживание оборудования дрожжевого цеха.	2/104	
	8. Приготовление теста на специальных полуфабрикатах для пшеничного хлеба. Оценка качества и определение готовности теста.	2/106	
	Обслуживание оборудования дрожжевого цеха.	2/108 2/110	
	Контроль и проверка знаний по теме 3	2/112	
Тема 4. Основы	Содержание	-38-	OK 01-08
	1. Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.	2/114	

приготовления ржаного и ржано- пшеничного теста	Особенности и способы приготовления ржаного теста.		ДПБ 01.01. ВПК 1.2
	2. Приготовление теста на заквасках. Ведение технологического процесса	2/116	
	3. Приготовление заквасок.	2/118	
	4. Приготовление теста с использованием заварок. Ведение технологического процесса.	2/120	
	5. Приготовление заварок.	2/122	
	6. Приготовление теста с использованием подкислителей. Ведение технологического процесса. Виды и характеристика подкислителей.	2/124	
	Практические и лабораторные занятия		
	9. Приготовление теста для ржаного хлеба с использованием заквасок. Оценка качества и определение готовности теста. Обслуживание оборудования дрожжевого цеха	2/126 2/128 2/130	
	10. Приготовление теста для ржаного хлеба с использованием заквасок. Оценка качества и определение готовности теста. Обслуживание оборудования дрожжевого цеха	2/132 2/134 2/136	
	11. Приготовление теста с использованием заварок. Оценка качества и определение готовности теста. Обслуживание оборудования дрожжевого цеха	2/138 2/140 2/142	
	12. Приготовление теста с использованием заварок. Оценка качества и определение готовности теста. Обслуживание оборудования дрожжевого цеха	2/144 2/146 2/148	
	Контроль и проверка знаний по теме 4	2/150	
Тема 5. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	-80-	ОК 01-08 ДПБ 01.01. ВПК 1.2 ДПБ 01.01 ВПК 1.4 ДПБ 01.01 ВПК 1.5
	1. Ассортимент, классификация, пищевая ценность простых хлебобулочных изделий и хлеба.	2/152	
	2. Способы выпечки. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке.	2/154	
	3. Подготовка хлебобулочных изделий к реализации. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.545-96	2/156	
	4. Приготовление теста для хлебобулочных изделий: батоны, булки, сайки. Особенности разделки теста, формования, выпечки и упаковки.	2/158	
	5. Приготовление теста для хлебобулочных изделий: плетённые изделия, калачи, ситники. Особенности разделки теста, формования,	2/160	

	выпечки и упаковки.		
	6. Приготовление теста для хлебобулочных изделий: булочная мелочь. Особенности разделки теста, формования, выпечки и упаковки.	2/162	
	7. Приготовление теста для хлебобулочных изделий: сдобная мелочь. Особенности разделки теста, формования, выпечки и упаковки.	2/164	
	8. Приготовление теста для хлебобулочных изделий: любительские изделия. Особенности разделки теста, формования, выпечки и упаковки.	2/166	
	9. Расчет сырья.	2/168	
	10. Решение задач.	2/170	
	11. Составление рецептур.	2/172	
	Практические и лабораторные занятия		
	13. Приготовление теста для хлебобулочных изделий: батоны, булки, сайки. Обслуживание оборудования дрожжевого цеха. Оценка качества.	2/174 2/176 2/178	
	14. Приготовление теста для хлебобулочных изделий: плетённые изделия, калачи, ситники. Обслуживание оборудования дрожжевого цеха. Оценка качества.	2/180 2/182 2/184	
	15. Приготовление теста для хлебобулочных изделий: булочная мелочь. Формование булочной мелочи. Обслуживание оборудования дрожжевого цеха. Оценка качества.	2/186 2/188 2/190	
	16. Приготовление теста для хлебобулочных изделий: сдобная мелочь, любительские изделия. Формование изделий. Обслуживание оборудования дрожжевого цеха. Оценка качества.	2/192 2/194 2/196	
	17. Приготовление теста для диетических изделий. Формование изделий. Обслуживание оборудования дрожжевого цеха. Оценка качества.	2/198 2/200 2/222	
	18. Приготовление теста для изделий с пониженной влажностью. Формование изделий. Обслуживание оборудования дрожжевого цеха. Оценка качества.	2/224 2/226 2/228	
	Контроль и проверка знаний по теме 5	2/230	
Тема 6. Особенности приготовления	Содержание	-16-	OK 01-08
	1. Классификация сдобных хлебобулочных изделий, краткая характеристика. Варианты сочетания основных продуктов с	2/232	

сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	дополнительными ингредиентами для приготовления теста.		ДПБ 01.01. ВПК 1.2 ДПБ 01.01 ВПК 1.3
	2. Требования безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2/234	
	3. Ассортимент и характеристика национальных видов праздничного хлеба.	2/236	
	4. Современные технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий.	2/238	
	5. Способы замешивания теста. Замешивание сдобного теста на опаре Замешивание теста на различных видах муки на дрожжах и закваске	2/240	
	6. Замешивание пресного теста для отделки, прослаивание дрожжевого теста.	2/242	
	7. Разделка теста, формование изделий, выпечка. Способы разделки теста.	2/244	
	8. Формовка изделий, оформление изделий, расстойка. Выпечка на листах и формах, охлаждение, дополнительная отделка.	2/246	
Тема 7. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий	Содержание	-36-	ДПБ 01.01. ВПК 1.2 ДПБ 01.01 ВПК 1.3 ДПБ 01.01 ВПК 1.5 ДПБ 01.01 ВПК 1.6
	1. Приготовление сдобы Обыкновенной. Особенности приготовления. Технология приготовления, способы формования. Правила выпечки. Подготовка к реализации.	2/248	
	2. Приготовление сдобы Выборгской Особенности приготовления. Технология приготовления, способы формования. Правила выпечки. Подготовка к реализации.	2/250	
	3. Приготовление сдобы Венской Особенности приготовления. Технология приготовления, способы формования. Правила выпечки. Подготовка к реализации.	2/252	
	4. Приготовление слойки сдобной Особенности приготовления. Технология приготовления, способы формования. Правила выпечки. Подготовка к реализации.	2/250	
	Практические и лабораторные занятия		
	19. Приготовление теста для сдобы Выборгской. Способы формования. Выпечка изделий.	2/252 2/254 2/256	
	20. Приготовление теста для сдобы Венской.	2/258	

	Способы формования. Выпечка изделий.	2/260 2/262	
	21. Приготовление теста для слойки сдобной. Способы формования. Выпечка изделий.	2/264 2/266 2/268	
	Контроль и проверка знаний по теме 6-7	2/270	
	Содержание	-28-	
	1.Приготовление праздничного хлеба. Особенности приготовления. Технология приготовления, способы формования. Правила выпечки. Подготовка к реализации	2/272	
Тема 8. Приготовление праздничного хлеба	2.Способы приготовления и отделки сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: сдобы обыкновенной, сдобы Выборгской, кексов, дрожжевой ромовой бабы, пирога «Невского», пирога «Лакомка», пирога домашнего с маком, каравайчиков, слоек, слоеных плетенок, слоеных венков	2/274	OK 01-08 ДПБ 01.01. ВПК 1.2 ДПБ 01.01 ВПК 1.3 ДПБ 01.01 ВПК 1.5
	3.Температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Варианты комбинирования различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	2/276	
	4.Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба. Варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2/278	
	5.Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2/280	
	6.Приготовление каравая. Особенности приготовления. Технология приготовления, способы формования. Правила выпечки. Подготовка к реализации	2/282	
	7.Приготовление куличей. Особенности приготовления. Технология приготовления, способы формования. Правила выпечки. Подготовка к реализации	2/284	
	8.Составление и оформление рецептуры для приготовления праздничного хлеба.	2/286	

	Практические и лабораторные занятия		
	22. Приготовление теста для каравая, способы формования. Выпечка изделий.	2/288 2/290 2/290	
	23. Приготовление теста для куличей, способы формования. Выпечка изделий. Оформление и отделка. Подготовка к реализации	2/292 2/294 2/296	
	Контроль и проверка знаний по теме 8	2/298	
Тема 9. Выпечка осетинских пирогов	Содержание	-40-	
	1. Историческая справка, традиции. Требования, предъявляемые к осетинским пирогам.	2/300	
	2. Виды осетинских пирогов.	2/302	
	3. Приготовление теста и начинок для приготовления осетинских пирогов.	2/304	
	4. Техническое описание компетенции «Выпечка осетинских пирогов»	2/306	
	5. Методика расчета рецептур на пироги на основе дрожжевого безопасного теста	2/308	
	6. Методика расчета рецептур на пироги на основе дрожжевого полусдобного теста.	2/310	
	7. Методика расчета рецептур на пироги на основе дрожжевого сдобного теста.	2/312	
	Практические и лабораторные занятия		
	24. Приготовление осетинских пирогов на основе дрожжевого безопасного теста:	2/314 2/316 2/318	
	- со свежим сыром и зеленым луком (хъæдындзджын),		
	- с картофелем, луком репчатым пассированным (без сыра) (картофджын),		
	- с тыквой и свежим сыром (назджын)		
	25. Приготовление осетинских пирогов на основе дрожжевого опарного теста:	2/320 2/322 2/324	
	Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ)		
	26. Приготовление осетинских пирогов на основе дрожжевого полусдобного теста:	2/326 2/328 2/330	
	- Пирог полукруглый с вишней «Балджын»		
			ОК 01-08
			ДПБ 01.01. ВПК 1.2 ДПБ 01.01 ВПК 1.5

		27. Приготовление осетинских пирогов на основе дрожжевого сдобного теста: - пирог закрытый «Када», - пирог открытый с яблоками «Фæткъуыджын»	2/332 2/334 2/336	
		Контроль и проверка знаний по теме 9	2/338	
Тема 10. Организация и процессы приготовления хлебобулочных изделий национальных кухонь		Содержание	-20-	OK 01-08 ДПБ 01.01. ВПК 1.1 ДПБ 01.01 ВПК 1.5
		1. Ассортимент национальных хлебобулочных изделий	2/340	
		2. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации национальных хлебобулочных изделий.	2/342	
		3. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.	2/344	
		4. Национальные изделия стран ближнего зарубежья. Классификация и ассортимент национальных изделий.	2/346	
		5. Способы приготовления национальных изделий стран ближнего зарубежья. Условия и сроки хранения.	2/348	
		6. Национальные изделия европейских стран и США.	2/350	
		7. Классификация и ассортимент	2/352	
		8. Способы приготовления национальных изделий европейских стран и США. Условия и сроки хранения.	2/354	
		9. Восточные национальные изделия.	2/356	
		10.Классификация и ассортимент.	2/348	
		11.Способы приготовления восточных национальных изделий. Условия и сроки хранения.	2/350	
		Практические и лабораторные занятия		
		28. Приготовление национального хлебобулочного изделия.	2/352 2/354 2/356	
		Контроль и проверка знаний по теме 10	2/358	
Тема 11. Организация рабочего места пекаря		Содержание	-34-	OK 01-08 ДПБ 01.01. ВПК 1.1 ДПБ 01.01. ВПК 1.2 ДПБ 01.01 ВПК 1.3
		1. Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	2/360	
		2. Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции	2/362	

	3. Требования к оборудованию цеха, оснащение цеха.	2/364	
	4. Требования к инвентарю цеха, оснащение цеха.	2/366	
	5. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции	2/368	
	6. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними	2/370	
	7. Требования охраны труда в производстве	2/372	
	8. Требования производственной санитарии в производстве	2/374	
	9. Требования противопожарной защиты в производстве	2/376	
	10. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения	2/378 2/380	
	11. Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства	2/382 2/384	
	12. Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям	2/386 2/388	
	Практические и лабораторные занятия		
	29. Отработка требований по организации рабочего места	2/390 2/392	
	Контроль и проверка знаний по теме 11	2/394	
	Дифференцированный зачет	2/396	ОК 01-08 ДПБ 01.01. ВПК 1.1 ДПБ 01.01. ВПК 1.2 ДПБ 01.01 ВПК 1.3 ДПБ 01.01 ВПК 1.4 ДПБ 01.01 ВПК 1.5 ДПБ 01.01 ВПК 1.6

Учебная практика Виды работ:	-36-	<i>ОК 01-08</i> ДПБ 01.01. ВПК 1.1 ДПБ 01.01. ВПК 1.2 ДПБ 01.01 ВПК 1.3 ДПБ 01.01 ВПК 1.4 ДПБ 01.01 ВПК 1.5 ДПБ 01.01 ВПК 1.6
1. Знакомство со стандартами чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве. Применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемых при производстве хлебобулочной продукции	2/2	
2. Выполнение работ по подготовке рабочего места	2/4	
3. Выполнение работ по подготовке технологического оборудования Выполнение работ по подготовке производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе	2/6	
4. Подготовка сырья. Организация рабочего места.	2/8	
5. Приготовление пшеничных хлебобулочных изделий однофазным способом. Выполнение работ на технологическом оборудовании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда во время работы.	2/10	
6. Приготовление пшеничных хлебобулочных изделий однофазным способом. Выполнение работ на технологическом оборудовании. Выполнение работ на технологическом оборудовании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда во время работы. Презентация изделия (отпуск готовой продукции).	2/12	
7. Подготовка сырья. Организация рабочего места.	2/14	
8. Приготовление пшеничных хлебобулочных изделий многофазным способом. Выполнение работ на технологическом оборудовании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда во время работы.	2/16	
9. Приготовление пшеничных хлебобулочных изделий многофазным способом. Выполнение работ на технологическом оборудовании. Выполнение работ на технологическом оборудовании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда во время работы. Презентация изделия (отпуск готовой продукции).	2/18	
10. Подготовка сырья. Организация рабочего места.	2/20	
11. Приготовление ржано-пшеничных хлебобулочных изделий многофазным способом. Выполнение работ на технологическом оборудовании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда во время работы.	2/22	
12. Приготовление ржано-пшеничных хлебобулочных изделий многофазным способом.	2/24	

Выполнение работ на технологическом оборудовании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда во время работы. Презентация изделия (отпуск готовой продукции).		
13. Подготовка сырья. Организация рабочего места.	2/26	
14. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Выполнение работ на технологическом оборудовании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда во время работы.	2/28	
15. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Выполнение работ на технологическом оборудовании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда во время работы. Презентация изделия (отпуск готовой продукции).	2/30	
16. Подготовка сырья. Организация рабочего места.	2/32	
17. Приготовление национальных хлебобулочных изделий. Выполнение работ на технологическом оборудовании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда во время работы.	2/34	
18. Приготовление национальных хлебобулочных изделий. Выполнение работ на технологическом оборудовании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда во время работы. Презентация изделия (отпуск готовой продукции).	2/36	
Производственная практика Виды работ:	-36-	<i>ОК 01-08</i>
1. Знакомство с производственным участком. Подготовка к работе рабочего места. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов.	2/2	ДПБ 01.01. ВПК 1.1 ДПБ 01.01. ВПК 1.2 ДПБ 01.01 ВПК 1.3 ДПБ 01.01 ВПК 1.4 ДПБ 01.01 ВПК 1.5 ДПБ 01.01 ВПК 1.6
2. Выполнение подготовительных операций. Приготовление полуфабрикатов хлебопекарного производства. Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест.	2/4	
3. Выполнение подготовительных операций. Приготовление полуфабрикатов хлебопекарного производства. Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест.	2/6	
4. Выполнение подготовительных операций. Приготовление полуфабрикатов хлебопекарного производства. Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест.	2/8	
5. Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	2/10	
6. Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом	2/12	

требований к безопасности и условиям хранения		
7. Выполнение подготовительных операций. Приготовление полуфабрикатов хлебопекарного производства. Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест.	2/14	
8. Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	2/16	
9. Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	2/18	
10. Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	2/20	
11. Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации	2/22	
12. Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос	2/24	
13. Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	2/26	
14. Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации	2/28	
15. Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос	2/30	
16. Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос	2/32	
17. Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса	2/34	
18. Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию	2/36	
Промежуточная аттестация (экзамен квалификационный)	12	ОК 01-08 ДПБ 01.01. ВПК 1.1 ДПБ 01.01. ВПК 1.2 ДПБ 01.01 ВПК 1.3 ДПБ 01.01 ВПК 1.4 ДПБ 01.01 ВПК 1.5 ДПБ 01.01 ВПК 1.6
Всего	468	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь» оснащена в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Учебники и учебные пособия:

1. А.Я. Олейникова, Л. М. Аксенова, Г.О. Магомедова Технология кондитерских изделий, Издательство: Санкт-ПетербургРАПП, 2018 г., 672 стр.
2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий Учебное пособие ,Издательство: Академия 2019 г., 480 стр.
3. Лурье И.С. Технология кондитерского производства, Издательство: Агропромиздат, 2020 г., 399 стр.
4. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебное пособие для среднего профессионального образования. Издательский центр «Академия» 2019 – 304 с. 6 изд.
5. Т.И. Шестакова Кондитер – профессионал: Учебное пособие, Издательство «Дашков и К» 2018 – 400 с
6. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебное пособие для среднего профессионального образования. Издательский центр «Академия» 2020 – 304 с. 7 изд.
7. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера Учеб. Пособие: Феникс 2020 – 384 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий Учебное пособие ,Издательство: Академия 2018 г., 480 стр.
2. Лурье И.С. Технология кондитерского производства, Издательство: Агропромиздат, 2018 г., 399 стр.
3. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
4. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
5. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

Справочники:

1. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 2018. – 287 с.

Интернет-ресурсы:

- 1.<http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
- 2.<http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
- 3.<http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
- 4.<http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
- 5.<http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
6. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки ⁵
ДПБ 01.01. ВПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	У ДПБ 01.01.ВПК 1.1/01 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе У ДПБ 01.01.ВПК 1.1/02 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве У ДПБ 01.01.ВПК 01.01/03 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции	Текущий контроль: - выполнение заданий; - интерпретация результатов наблюдений за ходом практических занятий; - зачет по учебной и производственной практике Промежуточный контроль: - дифференцированный зачет по разделам МДК. Критерии оценивания практического занятия Оценка «отлично» - студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания. Оценка «хорошо» - студент показал знание учебного материала, демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания. Оценка «удовлетворительно» - студент в целом освоил
ДПБ 01.01.ВПК 1.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	У ДПБ 01.01.ВПК 1.2/01 Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции У ДПБ 01.01.ВПК 1.2/02 Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции У ДПБ 01.01.ВПК 1.2/03 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда У ДПБ 01.01.ВПК 1.2/04 Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции У ДПБ 01.01.ВПК 1.2/05 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты У ДПБ 01.01.ВПК 1.2/06 Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос	
ДПБ 01.01 ВПК 1.3. Подбор и	У ДПБ 01.01 ВПК 1.3./01.Применять приемы смешанной закваски У ДПБ 01.01 ВПК 1.3./02.Применять	

⁵ Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента У ДПБ 01.01 ВПК 1.3./03.Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий	материал практической работы, но затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.
ДПБ 01.01 ВПК 1.4. Формовка хлебобулочных изделий	У ДПБ 01.01 ВПК 1.4./01.Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе У ДПБ 01.01 ВПК 1.4./02.Применять различные способы замесов У ДПБ 01.01 ВПК 1.4./03.Определять дефекты теста У ДПБ 01.01 ВПК 1.4./04.Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции У ДПБ 01.01 ВПК 1.4./05.Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе	
ДПБ 01.01 ВПК 1.5. Выпечка хлебобулочных изделий	У ДПБ 01.01 ВПК 1.5/01.Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий У ДПБ 01.01 ВПК 1.5/02.Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба У ДПБ 01.01 ВПК 1.5/03.Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий У ДПБ 01.01 ВПК 1.5/04.Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения	
ДПБ 01.01 ВПК 1.6 Презентация и продажа хлебобулочных изделий	У ДПБ 01.01 ВПК 1.6/01.Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения У ДПБ 01.01 ВПК 1.6/02.Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу У ДПБ 01.01 ВПК 1.6/03.Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления У ДПБ 01.01 ВПК 1.6/04.Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства У ДПБ 01.01 ВПК 1.6/05.Кратко излагать	

	концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции У ДПБ 01.01 ВПК 1.6/06.Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию У ДПБ 01.01 ВПК 1.6/07.Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию	
--	--	--