Приложение 39
к ООП ППССЗ по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Согласовано
Директор ООО
«Комбинат питания «Октябрьский»
_____ Т.Ю.Абрамова
«31» 08 2026 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
«31» 08 2026 г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
протокол № 1 от «31» 08 2026г.
Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПРОФЕССИИ «ПОВАР», «КОНДИТЕР», «ПЕКАРЬ»)

2026г

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее- ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. №1565 (зарегистрирован в Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный №44828), профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный №39023), профессионального стандарта «Кондитер» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21сентября 2015г., регистрационный №38940) , профессионального стандарта «Пекарь» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской федерации 25 декабря 2015г. регистрационный № 40270); примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно- методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация – разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж, Республика Башкортостан

Разработчик: преподаватель Ахметзянова Зульфия Фаридовна _____
подпись

преподаватель Ямаева Гузель Флюровна _____
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в составе укрупнённой группы профессий: 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации и переподготовки по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование квалификации:

1. Повар
2. Кондитер
3. Пекарь

Требуемый уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее, профессиональное образование.

1.1.1 Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности выполнение работ по профессии Повар, Кондитер, Пекарь в том числе общими (ОК) компетенциями и личностными результатами (ЛР):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 15	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 16	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 17	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 18	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 19	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 20	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 21	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 22	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 23	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 24	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

1.1.2 Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности выполнение работ по профессии Повар, Кондитер, Пекарь в том числе профессиональными (ПК) :

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВД7	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**
ПК 7.1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
ПК 7.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.6	Приготовление, разделка теста, термическая обработка и отделка поверхности хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический	-приготовления ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

опыт	-приготовления ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд; -организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; - по проведению контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции; - по заготовке, взвешиванию, отмериванию сырья по заданной рецептуре: замешиванию, разделке, формованию теста. - по процессу изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий из различного вида сырья с их последующим оформлением и отделкой. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. - в приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба. - в приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий. - по приготовлению простых и основных отделочных полуфабрикатов. - по приготовлению и оформлению отечественных классических тортов и пирожных. - приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.
Уметь	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы; -органолептически оценивать качество блюд массового спроса; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб. -разрабатывать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия. -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных.
Знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд массового спроса; -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из

	овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени; -методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса; -способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса; -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и блюд массового спроса. -сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); -рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с различным оформлением и отделкой; -устройство обслуживаемого оборудования. -ассортимент и технологию приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. -ассортимент и технологию приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных -ассортимент и технологию приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.

1.1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего часов 598 ч.
в том числе в форме практической подготовки 197 ч.
Из них на освоение МДК 574 ч.
в том числе самостоятельная работа 6 ч.
практики, в том числе
производственная 180 ч.
Промежуточная аттестация: экзамен 12 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа
			Обучение по МДК				Практики	Консультации	
			всего, часов	В том числе					
				Промежут. аттест.	Лабор. и практ. занятий	Курсовых работ	Производственная		
1	*2*	*3*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК 7.1.-7.6. ОК01- 09, 11	**Раздел 1. Выполнение работ по профессии Повар**	***200***	***198***	2	99				2
ПК 7.1.-7.6. ОК01- 09, 11	**Раздел 2. Выполнение работ по профессии Кондитер**	**100**	***98***	2	49				2
ПК 7.1.-7.6. ОК01- 09, 11	**Раздел 3. Выполнение работ по профессии Пекарь**	**100**	***98***	2	49				2
ПК 7.1-7.6 ОК01- 09, 11	Производственная практика	***180***		-			***180***		
ПК 7.1-7.6 ОК01- 09, 11	Промежуточная аттестация	**6**							
	Консультация	**12**							
	Всего:	**598**	***394***	*6*	*197*		***180***	*12*	*6*

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК. 07.01. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар, кондитер, пекарь		
Раздел 1. Выполнение работ по профессии Повар		**198**
Тема 1.1. Приготовление полуфабрикатов кулинарной продукции	***Содержание:***	**26**
	Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов.	2
	Обработка мяса, субпродуктов.	4
	Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса.	2
	Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса.	4
	Обработка птицы, заправка.	2
	Приготовление полуфабрикатов из птицы.	2
	Обработка рыбы, филирование.	4
	Приготовление натуральных полуфабрикатов из рыбы.	2
	Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы.	2
	Обработка сельди, морепродуктов.	2
	Практическое занятия 1.Расчеты при приготовлении полуфабрикатов. - Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов. - Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса. - Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса. - Приготовление полуфабрикатов из птицы. - Приготовление натуральных полуфабрикатов из рыбы. - Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы.	**36** 6 6 6 6 6 6
Тема 1.2 Особенности технологии приготовления простых кулинарных блюд	***Содержание:***	**73**
	Виды тепловой обработки. Процессы, проходящие при тепловой обработке	4
	Ассортимент и технология приготовления заправочных супов.	4
	Ассортимент и технология приготовления супов холодных.	2
	Ассортимент и технология приготовления супов пюреобразных, молочных	2
	Ассортимент и технология приготовления горячих соусов.	2
	Ассортимент и технология приготовления холодных соусов.	2
	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из овощей.	4
	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из круп, бобовых.	4

	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из макаронных изделий	2
	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из творога и яиц.	
	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из рыбы целиком, порционным куском.	4
	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из рубленой рыбы.	4
	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из морепродуктов	4
	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из мяса крупным куском	4
	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из мяса порционным куском.	4
	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из мяса мелким куском	4
	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из птицы.	4
	Ассортимент и технология приготовления горячих вторых блюд из субпродуктов.	2
	Ассортимент и технология приготовления салатов.	4
	Ассортимент и технология приготовления горячих закусок.	2
	Ассортимент и технология приготовления холодных закусок.	2
	Ассортимент и технология приготовления сладких блюд, напитков .	4
	Практические занятия:	**63**
	технология приготовления заправочных супов.	6
	технология приготовления супов холодных, пюреобразных, молочных.	6
	технология приготовления горячих и холодных соусов.	4
	технология приготовления горячих вторых блюд из овощей.	6
	технология приготовления горячих вторых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	4
	технология приготовления горячих вторых блюд из творога и яиц.	4
	технология приготовления горячих вторых блюд из рыбы целиком, порционным куском и рубленой рыбы.	6
	технология приготовления горячих вторых блюд из морепродуктов	6
	технология приготовления горячих вторых блюд из мяса крупным куском и порционным куском	6
	технология приготовления горячих вторых блюд из птицы.	6
	технология приготовления салатов, горячих и холодных закусок.	5
	технология приготовления сладких блюд и напитков.	4
	Зачёт по разделу № 1: **Выполнение работ по профессии Повар**	**1**
самостоятельная работа при изучении раздела (презентация, слайд-шоу)	1. Характеристика ассортимента и технология приготовления горячих супов. 2. Характеристика ассортимента и технология приготовления холодных супов. 3. Характеристика ассортимента и технология приготовления горячих вторых блюд 4. Характеристика ассортимента и технология приготовления холодных и горячих закусок. Варианты оформления. (тема на выбор)	**2**
Раздел 2. Выполнение работ по профессии Кондитер		**98**
Тема 2.1.	***Содержание:***	

Приготовление простых отделочных полуфабрикатов		**16**
	Приготовление помады, глазури, ганаша	2
	Приготовление кремов на основе сливочного масла	2
	Приготовление белковых кремов	2
	Приготовление заварных кремов	2
	Приготовление кремов на основе сливок, творога, сметаны	2
	Приготовление мастики, марципана	2
	Приготовление крошки, крупки	2
	Приготовление простых отделочных полуфабрикатов из карамели, шоколада	2
	Практические занятия: Приготовление простых отделочных полуфабрикатов	**18**
	Приготовление помады, глазури, ганаша, отделочных полуфабрикатов из карамели, шоколада.	6
	Приготовление кремов на основе сливочного масла, белковых, заварных, на основе сливок, творога, сметаны.	6
	Приготовление мастики, марципана, крошки, крупки.	6
Тема 2.2. Особенности технологии приготовления основных мучных кондитерских изделий	***Содержание:***	**33**
	Характеристика основного и дополнительного сырья. Подготовка сырья к производству.	2
	Приготовление бисквитного полуфабриката	2
	Вафельное тесто, п/ф, выпечка.	2
	Приготовление песочного полуфабриката	2
	Приготовление пресного сдобного теста	2
	Приготовление заварного полуфабриката	2
	Приготовление воздушного, воздушно-орехового полуфабриката	2
	Приготовление слоеного полуфабриката	2
	Приготовление пряничного полуфабриката	2
	Ассортимент и технология приготовления пирожных массового спроса.	2
	Ассортимент и технология приготовления пирожных заказных, фирменных.	2
	Ассортимент и технология приготовления тортов массового спроса.	2
	Ассортимент и технология приготовления тортов заказных, фирменных.	2
	Ассортимент и технология приготовления фруктовых и обезжиренных тортов и пирожных.	2
	Ассортимент и технология приготовления низкокалорийных кондитерских изделий.	2
	Хранение, транспортировка тортов и пирожных.	2

	Практические занятия: Особенности технологии приготовления основных мучных кондитерских изделий	**31**
	технология приготовления пирожных массового спроса	6
	технология приготовления пирожных заказных, фирменных	6
	технология приготовления тортов массового спроса	6
	технология приготовления тортов заказных, фирменных	7
	технология приготовления фруктовых и обезжиренных тортов	6
	Зачёт по разделу: Выполнение работ по профессии Кондитер	**1**
Самостоятельная работа при изучении раздела (презентация, слайд-шоу, доклад, сообщения)	**1.** Характеристика ассортимента и технология приготовления пирожных массового спроса **2.** Характеристика ассортимента и технология приготовления пирожных заказных, фирменных 3. Характеристика ассортимента и технология приготовления тортов массового спроса 4. Характеристика ассортимента и технология приготовления заказных, фирменных Подготовка докладов и сообщений на тему: «Развитие кондитерского производства», «Современное оборудование, используемое в кондитерском цехе», «Особенности организации кондитерского производства» «основы научной организации труда кондитерского производства». Составление блок-схем: основные помещения кондитерского цеха, технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий. Изучение площадки по стандартам WSR. Подготовка рефератов на тему: «Принципы брожения теста», «Ассортимент мучных изделий из дрожжевого теста», «Современные способы разрыхления», «Производство отделочных полуфабрикатов», «Ассортимент изделий из бисквитного теста», «Технология приготовления заварного теста», «Ассортимент изделий из песочного теста», «Ассортимент изделий из пряничного теста». «Современные виды тестовых заготовок» Температурные режимы выпечки отдельных видов кондитерских изделий». .Подготовка ТТК на изделия из слоеного дрожжевого , бисквитного, заварного, белкового теста. Решение ситуационных задач, составление технологических карт на кондитерские изделий. Составление тестовых заданий и контрольных вопросов по теме: «Технологический процесс приготовления кондитерских изделий».	**2**
Раздел 3. Выполнение работ по профессии Пекарь		**98**
Тема 3.1.	***Содержание:***	**16**
Приготовление полуфабрикатов	Подготовка хлебопекарного сырья к производству.	2
	Технология приготовления и способы активации прессованных и сушеных дрожжей.	2
	Производственный цикл приготовления жидких дрожжей.	2
	Технология приготовления заварки	2

	Технология приготовления закваски	2
	Технология приготовления крахмального клейстера	2
	Технология приготовления опары	2
	Технология приготовления отделочной крошки и яичной смазки	2
	Практические занятия: Приготовление полуфабрикатов	**14**
	подготовка хлебопекарного сырья к производству.	2
	приемка и подготовка сырья для производства дрожжей.	2
	технология приготовления активированных дрожжей	2
	технология приготовления жидких дрожжей	2
	технология приготовления заварки, опары	2
	технология приготовления закваски	2
	технология приготовления крахмального клейстера, отделочной крошки и яичной смазки	2
Тема 3.1.	***Содержание:***	**33**
Особенности технологии приготовления хлебобулочных изделий		
	Разрыхление, брожение, созревание теста.	2
	Технология приготовления дрожжевого безопарного тесто и изделий из него.	2
	Технология приготовления дрожжевого опарное тесто и изделий из него.	2
	Технология приготовления дрожжевого теста с отсдобкой и изделий из него.	2
	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	2
	Способы замеса и приготовления пшеничного и ржаного теста и изделий из него.	2
	Технология приготовления хлебных изделий.	2
	Приготовление хлеба, простых хлебобулочных изделий.	2
	Технология приготовления мультизернового хлеба.	2
	Технология приготовления диетических хлебных изделий.	2
	Технология приготовления бараночных изделий.	2
	Технология приготовления сухарных плит и изделий	2
	Технология приготовления печенья, галет, крекеров.	2
	Технология приготовления национального вида хлеба	2
	Упаковка и маркировка хлебобулочных изделий.	2
	Отбраковка, упаковка готовой продукции.	2

	Практические занятия: Особенности технологии приготовления хлебобулочных изделий	**35**
	Технология приготовления дрожжевого безопарного, опарного теста и изделий из него.	6
	Технология приготовления дрожжевого теста с отсдобкой и изделий из него.	6
	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	6
	Технология приготовления пшеничного и ржаного теста и изделий из него.	6
	Технология приготовления диетических хлебных изделий и мультизернового хлеба.	6
	Технология приготовления бараночных изделий, сухарных плит и изделий	5
	Зачёт по разделу: Выполнение работ по профессии Пекарь	**1**
Самостоятельная работа при изучении раздела (презентация, слайд-шоу)	**1.** Характеристика ассортимента и технология приготовления ржаного теста и изделий из него. **2.** Характеристика ассортимента и технология приготовления мультизернового хлеба. 3. Характеристика ассортимента и технология приготовления печенья, галет, крекеров 4. Характеристика ассортимента и технология приготовления диетических хлебных изделий.	2

Производственная практика. Виды работ

1. Приготовление блюд и гарниров из овощей
2. Приготовление соусов, супов
3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
4. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы
5. Приготовление горячих блюд из рыбы, творога, яиц
6. Приготовление хлеба, сдобных хлебобулочных изделий
7. Приготовление отделочных полуфабрикатов из крема
8. Приготовление тортов
9. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; учебного кондитерского цеха, лаборатории для кондитеров. Оборудование учебных кабинетов «Технология приготовления хлеба, хлебобулочных изделий», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы). **Технические средства обучения:**

-компьютер;

-средства отображения информации (проектор, экран, монитор), -соответствующие программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;
- комплект технологической документации (стандарты, сборники рецептур, технологические инструкции;

Оборудование и технологическое оснащение кондитерской, хлебопекарной лаборатории:

- технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации; Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Спортивный комплекс. Оборудование спортивного комплекса: спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий, стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в Интернет, актовый зал.

Материально-техническая база социальных партнеров

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику (концентрированно), учебную практику рассредоточенно.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1.Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - СПб.: Профессия, 2018.-416с.,ил.

2.Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: зерно, продукты его переработки, методы оценки качества, хлеб и хлебобулочные изделия, методы оценки качества. Гриф Минобр.

3.И.Ю.Бурчукова, С.В. Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебопекарных, мучных, кондитерских изделий. – М.: Издательский центр «Академия»,2018.-384с.,(16) с. цв.ил.

3.2.2. Основные электронные издания

1. **Бочкарева, Н. А.** Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с.

2. **Еремина, Т. А.** Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина, О. А. Апалихина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 132 с.
3. **Макарова, Н. В**. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 c
4. **Макарова, Н. В.** Технология рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 180 c.
5. Производство хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие / З. Ш. **Мингалеева, О.** В. Старовойтова, Л. И. Агзамова [и др.]. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 104 с.
6. **Правила организации** и ведения технологического процесса на хлебобулочных предприятиях. Гриф Минобр.
7. **Шапкарина, А. И**. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская ; под редакцией Е. В. Асмолова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 184 с.

1. **Санитарные правила и нормы** СанПин 2.3.4.545-96. Гриф Минобр.
2. **Сборник ГОСТ Мука.** Технические условия. Гриф Минобр.
3. **Сборник ГОСТ Хлеб.** ТУ. Гриф Минобр.
4. **Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия.** Методы анализа. Гриф Минобр.
5. **Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия.** ТУ. Гриф Минобр.

а. Технология и оборудование макаронного производства.—М.: Легкая и пищевая промышленность, 2009. - 312 Гриф Минобр.

19. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб, для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред.проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2017. - 304 с. Гриф Минобр.
20. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб.для студентов учреждений сред. проф. образования. - М.: Мастерство. 2017. - 320 с. Гриф Минобр.
21. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.часть I. Технология. - СПб: ГИОРД, 2017. - 559 с. Гриф Минобр.
22. Технология хлебобулочных изделий. - М.: КолосС, 2018.- 389 с. Гриф Минобр.
23. Технология хлебопекарного производства. - М.: ПрофОбрИздат. 2017. - 448 Гриф Минобр.

Цыганова Т.Б.

24. **Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий.** Качество и безопасность: Учеб.справ. Пособие./ А. С. Романов, И. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк; под общ. Ред. В.М. Позняковского. - 2-е изд-во, 2017. Гриф Минобр.

3.2.3. Дополнительные источники

1. **Ермилова С.В., Соколова Е.И.** Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. - М.: Издательский центр «Академия», 2018г.,
2. **Ермилова С.В., Соколова Е.И.** Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. - М.: Издательский центр «Академия», 2018г.,
3. **Ермилова С.В., Соколова Е.И.** Современное сырье для кондитерского производства. - М.: Издательский центр «Академия», 2017г.,
4. **Мармузова Л.В.** Технология хлебопекарного производства. - М.: Издательский центр «Академия», 2017г..
5. **5. Андреев А. Н.** Производство сдобных изделий. - СПб: ГИОРД, 2017. - 480 с.
6. **6. Булдаков А.С.** Пищевые добавки: Справочник.-СПб.: VI, 2017.
7. **7. Драгилев А.Ж.** Производство конфет и ириса [Текст]: учеб, пособие / А.И. Драгилев. - М.: АО «Московские учебники», 2017. - 368 с.: ил.
8. **8. Использование соевых продуктов** при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. / Авилон - составители: Борисенкова И.В, Вашошова А. А. - М.: Мегалион, 2017. - 72 с.

9. **Исупов В.Ц.** Пищевые добавки и пряности - История, состав и применение. -
10. СПб.: ГИОРД, 2016.
11. **Кострова И.Е.** Малое хлебопекарное производство.- СПб.: ГИОРД, 2016.
12. **Матвеева И.В., Белявская И.П.** Биотехнологические основы приготовления хлеба. - СПб.: ГИОРД, 2017.
13. **Матвеева И.В., Белявская И.П.** Пищевые добавки и хлебопекарные улучшителив
14. производстве мучных изделий. - М., 2017.
15. **Сарафанова Л.А.** Применение пищевых добавок: Технические рекомендации. - СПб: ГИОРД, 2017.
16. **Сборник рецептур** технологических инструкций по приготовлению диетических
17. и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат, 2017.
18. **Сборник рецептур** на хлебобулочные изделия. - М.: ГОС НИИХП, 2018.
19. **Требования к проведению** государственного санитарно-эпидемиологического надзора за
20. предприятием, вырабатывающего хлеб. Хлебобулочные и кондитерского изделия: сборник. - 640 с. _ М., 2017.

Периодические издания

Журналы «Хлебопечение России», «Пищевая промышленность», Журналы «Хлебопёк», «Хлебопром-Медиа»,
Журнал «Хлебопродукты», ООО "Издательский дом Специализированная пресса, Журнал «Кондитерское производство», издательство «Пищевая промышленность».

Internet ресурсы

1. . http://www.russbread.ru
2. http:// Saechka.ru
3. http://www.peku-sam.ru
4. http:// kuking.net
5. http:// www.edu.ru
6. http// t-kudeliha.livejourhal.com
7. http:// - Xreterat.ru
8. http://www. Hlebopechka.net
9. http://www. Elementy.ru
10. http://www .Tokoch.ru\term\norm_bread\621.htm\
11. http://www. Russbread.ru\.
12. http://www .You ahhetit.ru
13. http:// www.coolreferat.com
14. http://www .zayet.net.ru
15. http://www .julirezeht.net

Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике

- htpp\\: /db/portal/sites/portal_page.html
- Федеральный портал «Российское образование www.edu.ru
- Федеральный правовой портал «Юридическая Россия» www.law.edu.ru Федеральный портал «Социально- гуманитарное и политологическое образование» www.humanities.edu.ru
- Федеральный портал «Информационно- коммуникационные технологии в
- образовании» htpp\\:www.ict.edu.ru
- Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by
- Сайт хлебопеков: http://hlebopechka.ru
- «Российское хлебопечение» - http://www.hleb.net/
- Журнал «Bread.su» - http://bread.su/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПРОФЕССИЯ «ПОВАР», «КОНДИТЕР», «ПЕКАРЬ»)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	-приготовление ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы; -органолептически оценивать качество блюд массового спроса; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд массового спроса; -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;	Наблюдение на лабораторной работе Экспертная оценка выполненной работы Зачет по лабораторной работе Текущий контроль в форме: - фронтальный опрос; - работа в парах; - тестирование практическая
ПК 7.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	-приготовления ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд; -организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; - по проведению контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы,	Наблюдение на лабораторной работе Экспертная оценка выполненной работы Зачет по

	бракеража готовой продукции; -органолептически оценивать качество блюд массового спроса; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса; -способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса;	лабораторной работе
ПК 7.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	-приготовления ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд; -организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; - по проведению контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции; -органолептически оценивать качество блюд массового спроса; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	Наблюдение на лабораторной работе Экспертная оценка выполненной работы Зачет по лабораторной работе

	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса; -способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса;	
ПК 7.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	-организации технологического процесса по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. -органолептически оценивать качество холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Наблюдение на лабораторной работе Экспертная оценка выполненной работы Зачет по лабораторной работе
ПК 7.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	- по заготовке, взвешиванию, отмериванию сырья по заданной рецептуре: замешиванию, разделке, формованию теста. - по процессу изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий из различного вида сырья с их последующим оформлением и отделкой. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных,	Наблюдение на лабораторной работе Экспертная оценка выполненной работы Зачет по лабораторной работе

	фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных. -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); -рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с различным оформлением и отделкой; -устройство обслуживаемого оборудования. -ассортимент и технологию приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. -ассортимент и технологию приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	
ПК 7.6 Приготовление, разделка теста, термическая обработка и отделка поверхности хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.	- по заготовке, взвешиванию, отмериванию сырья по заданной рецептуре: замешиванию, разделке, формованию теста. - в приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба. - в приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий. -выбирать различные способы и приемы по подготовкеприготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб. -разрабатывать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия. -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); -устройство обслуживаемого оборудования. -ассортимент и технологию приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.	Наблюдение на лабораторной работе Экспертная оценка выполненной работы Зачет по лабораторной работе Дифференцированный зачет

		Экзамен
ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Анализ способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Актуальность поиска, анализа и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	План и реализация собственного профессионального и личностного развития	
ОК04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Организация работы коллектива и команды; взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно излагать свою устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение современных средств и устройств информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	Использование профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

иностранном языках		
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Использование знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	
ЛР04 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»		
ЛР05 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России		
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой		
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры		
ЛР13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		
ЛР14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации		
ЛР15 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		

ЛР16 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		
ЛР17 Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		
ЛР18 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		
ЛР19 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		
ЛР20 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		
ЛР21 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		
ЛР22 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		
ЛР23 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР24 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		