

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Среднее профессиональное образование

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ  
(16472 ПЕКАРЬ)**

Специальность:

*19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий*

Квалификация выпускника:

*Техник-технолог*

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь): Рабочая программа профессионального модуля. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 373.

**Рабочая программа:**

**согласована с представителями работодателей:**

Директор ООО «Пир Фэмили», совладелец ресторана «Брассерия Leuven», партнёр GaripovRestFamily \_\_\_\_\_ И.Х. Мирзиев

Бренд-шеф ООО «Бахетле» \_\_\_\_\_ И.И. Галиев



**обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.**

© Казанский кооперативный институт, 2021

© Султангараева Э.Д. 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16472 ПЕКАРЬ)» .....	4
1.1. Область применения рабочей программы.....	4
1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.3. Цели и задачи профессионального модуля .....	6
2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
2.1 Программа квалификационного экзамена .....	8
2.2. Критерии оценки.....	8

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16472 ПЕКАРЬ)»**

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 22 апреля 2014 № 373, и учебным планом, утвержденным ученым советом Российского университета кооперации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)» и соответствующих профессиональных компетенции:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

## **1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы**

«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)» относится профессиональным модулям (ПМ.06) и включает МДК 06.01 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск», учебную практику и производственную практику (по профилю специальности). Количество часов на освоение профессионального модуля составляет 432 часов.



### 1.3. Цели и задачи профессионального модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;
- контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;
- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

**уметь:**

- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
- выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;
- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушиллки;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;

**знать:**

- ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
- виды технологических потерь и затрат на производстве;

способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;

способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;

виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;

правила безопасной эксплуатации оборудования;

правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве;

классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);

технологии приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);

способы формования конфетных масс и ириса;

требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;

классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);

технологии приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);

требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;

виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;

виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;

правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;

правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий;

технологии и организацию производства макаронных изделий;

правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.

<b>Код формируемых компетенций</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья.
ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья.
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями.

## **2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **2.1 Программа квалификационного экзамена**

Программа квалификационного экзамена включает требования и критерии оценки знаний.

Квалификационный экзамен проводится в аудитории, в лаборатории.

Задание включают теоретические вопросы, решения ситуационных задач с учетом профессиональных компетенций. Для выполнения практического задания по приготовлению изделия используется помещение лаборатории учебного заведения. Производство лаборатории оснащено всеми видами теплового, электрического, механического оборудования и всем инвентарем.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ППСЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

### **2.2. Критерии оценки**

- «отлично» - теоретическое содержание междисциплинарного курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные рабочей программой задания выполнены;

- «хорошо» - теоретическое содержание междисциплинарного курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы



с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные рабочей программой задания выполнены, некоторые из выполненных заданий содержат незначительные ошибки;

- «удовлетворительно» - теоретическое содержание междисциплинарного курса освоено частично, но пробелы не носят систематического характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство, предусмотренных рабочей программой заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «неудовлетворительно» - теоретическое содержание междисциплинарного курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство, предусмотренных рабочей программой заданий не выполнено.

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 1.1.</b> Организовывать и производить приемку сырья.</p>	<p>Демонстрация навыков: - приемки сырья; Демонстрация умений: оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приёмке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; Демонстрация знаний: основные органолептические и физико-химические показатели качества; - правила приёмки, хранения и отпуски сырья;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий квалификационного экзамена;</p>
<p><b>ПК 1.2.</b> Контролировать качество поступившего сырья.</p>	<p>Демонстрация навыков: - контроля качества поступившего сырья; Демонстрация умений: - проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; Демонстрация знаний: - виды, химический состав и свойства сырья; требования действующих стандартов к качеству сырья;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий квалификационного экзамена;</p>
<p><b>ПК 1.3.</b> Организовывать и осуществлять</p>	<p>Демонстрация навыков: - ведение процесса хранения сырья; Демонстрация умений: - оформлять производственную и технологическую</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий</p>

хранение сырья.	документацию при контроле качества, приёмке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - определять потери сырья при хранении; Демонстрация знаний: особенности хранения сырья тарным и бестарным способом; виды порчи сырья при хранении и способы её предотвращения;	квалификационного экзамена;
<b>ПК 2.1.</b> Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	- определение и контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий квалификационного экзамена;
<b>ПК 2.2.</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	- организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий квалификационного экзамена;
<b>ПК 2.3.</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	- организация и осуществление технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий квалификационного экзамена;
<b>ПК 3.1.</b> Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	- определение и контроль соблюдения требований к сырью при производстве кондитерских изделий	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий квалификационного экзамена;
<b>ПК 3.2.</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских	- организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве сахаристых кондитерских изделий	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий квалификационного экзамена;

изделий.		
<b>ПК 3.3.</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	- организация и осуществление технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий квалификационного экзамена;
<b>ПК 3.4.</b> Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	- Демонстрация сервировки и подача сложных горячих десертов, температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов; - Выявление требований к безопасности хранения сложных горячих десертов, основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов; - Определение требований к безопасности хранения к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий квалификационного экзамена;
<b>ПК 5.1.</b> Участвовать в планировании основных показателей производства.	- Соответствие разработки разделов плановых заданий структурных подразделений структуре планов организации; - Соответствие планирования основных показателей деятельности организации методике планирования; - применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с ее целями и задачами;	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий квалификационного экзамена;
<b>ПК 5.2.</b> Планировать выполнение работ исполнителями.	- планирование работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями работников.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий квалификационного экзамена;