

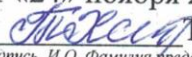
Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих: профессия 16472 Пекарь**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Канск, 2025

РАССМОТРЕНА
МК Сферы обслуживания
Протокол № 3
от «24» ноября 2025 г.
 Т.И. Хайлова
подпись, И.О. Фамилия председателя МК

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по УПР
 Р.А. Менжитский
подпись
«24» ноября 2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16472 Пекарь

Организация-разработчик: КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»
Разработчик: мастер производственного обучения: Хайлова Татьяна Ивановна,
Мельникова Татьяна Алексеевна

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы профессионального модуля	стр. 4
2. Структура и содержание профессионального модуля	9
3. Условия реализации профессионального модуля	18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16472 Пекарь»

1.1. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

Профессиональный модуль является вариативной частью образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. В рамках освоения данного профессионального модуля студенты осваивают профессию 16472 Пекарь (Приказ Министерства просвещения РФ от 14 июля 2023 г N 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»)

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности: Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь:

1.1.1. Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2.	Готовить и оформлять печенье, пряники и коврижки, бараночные и плетеные изделия
ПК 8.3.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты

1.1.3.В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Владеть навыками	ПК 8.1.	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения хлебобулочных изделий
	ПК 8.2.	Независимо от сложности процесса быстро осваивать новые технологии и вводить инновации в рецептуре и дизайне изделий. Реагировать на меняющиеся запросы рынка и чутко воспринимать изменения в потребительских предпочтениях. Индивидуализированного подхода к каждому клиенту, помогающего создать изделие специально под его вкусовые ощущения. Создание красивого и аппетитного внешнего вида изделия, подчёркивающего внутренний вкус и качество продукта.
	ПК 8.3.	Одновременного изготовления большого числа полуфабрикатов разной степени готовности. Технически точной настройки оборудования и приборов для стабильного качества продукции. Художественного оформления полуфабрикатов с применением специальных инструментов и приёмов. Мониторинга и анализа потребительских отзывов для дальнейшей доработки продукции.
Уметь	ПК 8.1.	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления хлебобулочных изделий, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления хлебобулочных изделий; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления хлебобулочных изделий; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления хлебобулочных

		<p>изделий и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	ПК 8.2.	<p>Многообразие существующих хлебобулочных изделий, их классификацию и исторические корни.</p> <p>Методы традиционного и инновационного хлебопечения, обеспечивающие оптимальный баланс вкуса, текстуры и пользы.</p> <p>Современные мировые тренды в хлебопечении и кондитерском искусстве, а также инновационные технологии.</p> <p>Как влияют особенности сырья и технология производства на итоговый вкус и внешний вид изделий.</p> <p>Значение детализированного подхода к процессу изготовления изделий и важность качественного оформления товара.</p>
	ПК 8.3.	<p>Всевозможные методы приготовления и декоративного оформления полуфабрикатов для торта и пирожных.</p> <p>Современные требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Наиболее востребованные типы оформления и подачи кондитерских изделий.</p> <p>Технология подготовки и выдержки различных полуфабрикатов (начинки, крема, глазури и др.).</p> <p>Национальные и международные стандарты в области кондитерского производства.</p>
Знать	ПК 8.1.	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства по количеству и качеству в соответствии с заказом;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по</p>

		безопасности (ХАССП), сроков хранения
	ПК 8.2.	Изучать и учитывать индивидуальные предпочтения и запросы потребителей, создавая специализированные и эксклюзивные сорта хлеба и булочных изделий. Совмещать классическую рецептуру с современными технологиями и техниками, достигая выдающихся вкусовых качеств и привлекательной внешности продукции. Формировать особый художественный образ изделий, подчеркивая красоту их структуры и текстуры. Выбирать гармоничные сочетания цвета, формы и декора, используя натуральные и съедобные декоративные элементы. Контролировать каждый этап производства изделий: от замешивания теста до финальной отделки и продажи.
	ПК 8.3.	Готовить широкую линейку полуфабрикатов для кондитерских изделий, руководствуясь индивидуальными предпочтениями потребителей. Обеспечивать высокую точность в соблюдении пропорций и рецепта при изготовлении полуфабрикатов. Декорировать и упаковывать полуфабрикаты таким образом, чтобы сохранить их привлекательность и продлить срок годности. Корректировать процесс приготовления полуфабрикатов, учитывая изменение вкусов и культурных предпочтений потребителей. Контролировать и улучшать качество готовых полуфабрикатов путём регулярного мониторинга.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной программы в часах, в том числе:

всего – 174 часа, в том числе:

теоретическое обучение – 50 часов,

самостоятельной работы студента – 4 часа;

консультации – 2 часа;

промежуточная аттестация – 10 часов.

учебной и производственной практики – 108 часов.

1.3. Использование объема времени, отведенного на вариативную часть рабочей программы профессионального модуля:

№ п/п	Дополнительные знания, умения	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Номер и наименование темы	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
1		ПК 8.1.. ПК 8.2., ПК 8.3.	ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16472 Пекарь	168	Освоение дополнительной квалификации по запросу работодателя

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. 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	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа ¹	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 8.1-ПК8.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Раздел 1. Технология выполнения работ по профессии рабочего 16472 Пекарь	54	24	50	50	-	4		
ПК 8.1-ПК8.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09ОК	Производственная практика	108	108						108
	Консультации	2		2					
	Промежуточная аттестация	10							
	Всего:	174				-	4	-	108

2.2. Тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
Раздел 1. Технология выполнения работ по профессии рабочего 16472 Пекарь			
МДК. 08.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь		50	
Тема 1 Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	Содержание	8	ПК 8.1-ПК8.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения хлебобулочных изделий различного ассортимента	2	
	Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента	2	
	Нормативные и технологические документы необходимые для хлебобулочных изделий. Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных изделий сложного ассортимента	2	
Тема 2 Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента	Содержание	4	ПК 8.1-ПК8.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания хлебобулочных различного ассортимента.	2	
	Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления хлебобулочных различного ассортимента	2	
Тема 3 Основные продукты и	Содержание	4	ПК 8.1-ПК8.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04

дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента			ОК 05 ОК 09
	Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента	2	
	Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	2	
Тема 4 Ассортимент и технологические схемы производства приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	Содержание	4	ПК 8.1-ПК8.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Технология приготовления закваски. Способы и правила приготовления закваски	2	
	Технология приготовления теста на багет	2	
Тема 5 Технология приготовления сдобных изделий	Содержание	30	ПК 8.1-ПК8.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Технология приготовления сдобного теста. Рецептуры.	2	
	Технология приготовления сдобных изделий с несладкой начинкой. Виды способы формовки	2	
	Технология приготовления сдобных изделий со сладкой начинкой. Виды способы формовки.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	24	
	Лабораторная работа. Технология приготовления багета.	6	
	Лабораторная работа. Технология приготовления сдобных изделий	6	
	Лабораторная работа. Технология приготовления сдобных изделий с начинкой, изготовленной с использованием фруктов и сухофруктов.	12	
	Самостоятельная работа	4	
	Экзамен+консультации	4+2	
Производственная практика 108 часов Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного			

<p>инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Доставка, прием, размещение и хранение муки в тарных и бестарных складах.</p> <p>4 Ознакомление с дозаторами муки. Правила эксплуатации.</p> <p>5. Техника безопасности. Организация рабочего места</p> <p>6. Хранение и подготовка соли и дополнительного сырья Ознакомление с оборудованием для подготовки дополнительного сырья для производства хлеба.</p> <p>7. Ознакомление с дозаторами и дозировочными станциями для жидких компонентов. Правила эксплуатации.</p> <p>8-9. Ассортимент и рецептура приготовления хлебобулочных изделий с применением закваски.</p> <p>10-11. Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия. Принцип работы. Приготовление теста на жидкой опаре.</p> <p>12-1.3 Приготовление теста безопасным способом. Порядок загрузки сырья. Ускоренные способы приготовления теста.</p> <p>14-15. Ознакомление с особенностями приготовления ржаного теста Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста.</p> <p>16. Технологическая схема приготовления жидких заквасок Влияние различных параметров на качество жидких ржанных заквасок</p> <p>17. Подбор инвентаря, посуды и оборудования (в зависимости от рецептур) для приготовления дрожжевого, сдобного пресного, песочного теста. Ознакомление со способами разрыхления дрожжевого, сдобного пресного, песочного теста.</p> <p>18. Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. Приготовление теста на сухих смесях</p>		
Промежуточная аттестация (квалификационный экзамен)	6	
Всего	174	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие учебные помещения:

- учебные кабинеты: «Кабинет технологического оборудования и хлебопекарного производства», «Кабинет технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства»,
- мастерские: «Учебная пекарня», «Учебный кондитерский цех».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания:

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2024.
2. Ледовских Н.А. Приготовление, оформление и подготовка реализации холодных и горячих сладких блюд: учебник.- М.: Академия, 2021.
3. Анфимова Кулинария: учебник.- М.: Академия, 2024.
4. Производственное обучение по профессии «Повар» Ч 4: учебное пособие.- М.: Академия, 2024.
5. Комплект программно-учебных модулей по компетенции "Поварское дело", "Кондитерское дело", "Хлебопечение".
6. Семичева Г.П. Виртуальный комплекс для подготовки к демонстрационному экзамену по компетенции «Поварское дело» (Электронный ресурс)
7. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания учебник, 2024 (Электронный ресурс)
8. Воробьева Н.Ю. ПУМ: Технология приготовления дрожжевых, бездрожжевых и сдобных хлебобулочных изделий. ЭБ, 2023 (Электронный ресурс)

Дополнительная литература:

1. Кузнецова Н.И., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник.- М.: Академия, 201

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 8.1.	<p>Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;</p> <p>Выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>Оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления хлебобулочных изделий в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления хлебобулочных изделий;</p> <p>Установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;</p> <p>Обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;</p> <p>Определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий;</p> <p>Соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>Оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления хлебобулочных изделий в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>
ПК 8.2.	<p>Выполняются все стадии технологического процесса приготовления полуфабрикатов согласно внутренним регламентам и ГОСТам.</p> <p>Соответствуют стандартам личной гигиены и охраны труда при проведении работ.</p> <p>Хранятся полуфабрикаты в надлежащем порядке, соответствующем нормам товарного соседства и температуры.</p> <p>Показано полное понимание важности правильного хранения и упаковки продуктов.</p> <p>Документировано правильное оформление всей сопроводительной документации.</p> <p>Эффективно организовано рабочее время, которое уложилось</p>	

	<p>в нормативные временные интервалы.</p> <p>Используется необходимая документация и технологические карты при контроле качества продукции.</p>	
ПК 8.3.	<p>Выбор красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>Соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;</p> <p>Ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>Соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>Демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
ОК 01	<p>Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности;</p> <p>Соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату);</p> <p>Степень точности выполнения поставленных задач.</p>	
ОК 02	<p>Полнота охвата информационных источников;</p> <p>скорость нахождения и достоверность информации;</p> <p>обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.</p>	
ОК 04	<p>Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег;</p> <p>отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства.</p>	
ОК 05	<p>Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста</p>	
ОК 09	<p>Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы;</p> <p>составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках</p>	