

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

по профессии

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
нормативный срок обучения 2 год 10 месяцев
на базе среднего общего образования

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе среднего общего образования (ППКРС) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 1565 от 09 декабря 2016 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Ханеня О.Ю., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	33
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	36
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ	47

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа профессионального модуля может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК. 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК. 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК. 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК. 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий
ПК 7.1.	Составление рецептуры хлебобулочных изделий
ПК 7.2	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.
ПК 7.3	Формовка хлебобулочных изделий.
ПК 7.4	Выпечка хлебобулочных изделий
ПК 7.5	Презентация и продажа хлебобулочных изделий.

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия умения и знания:

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел 1 Технология приготовления хлебобулочных изделий.			
ПК 7.1. – 7.5. ОК. 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9,10	- подготовка, уборка рабочего места кондитера, пекаря при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных изделий	-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный	- 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; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>-проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании</p>	<p>обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</p> <p><i>-нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i></p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</p> <p>-включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>-выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;</p> <p>-рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>	<p>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>-виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>-виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</p> <p>-виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной,</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			<p>столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов;</p> <p>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</p> <p>- способы правки кухонных ножей</p>
ОК. 1	<p>- распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах;</p> <p>- проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>- определение этапов решения задачи;</p> <p>- определение потребности в информации;</p> <p>- осуществление эффективного поиска;</p> <p>- выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;</p> <p>- разработка детального плана действий;</p> <p>- оценка рисков на каждом шагу;</p> <p>- оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации;</p>	<p>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>- составить план действия, определить необходимые ресурсы;</p> <p>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>- реализовать составленный план;</p> <p>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>- структура плана для решения задач;</p> <p>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<ul style="list-style-type: none"> - предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана 		
ОК. 2	<ul style="list-style-type: none"> - планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; - структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; - интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации
ОК. 3	<ul style="list-style-type: none"> - использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); - применение современной научной профессиональной терминологии; - определение траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК. 4	<ul style="list-style-type: none"> - участие в деловом общении для эффективного решения деловых 	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с 	<ul style="list-style-type: none"> - психология коллектива; - психология личности;

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	задач; - планирование профессиональной деятельность	коллегами, руководством, клиентами	- основы проектной деятельности
ОК. 5	- грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; - проявление толерантность в рабочем коллективе	- излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документ	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов
ОК. 7	- соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения
ОК. 9	- применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК. 10	- применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - ведение общения на профессиональные темы	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 690 часов

Из них на освоение МДК - 150 часов

на практики: учебную -252 часа и производственную - 288 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	учебная часов	производственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 7.1. – 7.5. ОК 1-10	Раздел 1. Технология приготовления хлебобулочных изделий.	150	138	72				12
ПК 7.1. – 7.5. ОК 1-10	Учебная практика (по профилю специальности), часов	252				252		
ПК 7.1. – 7.5. ОК 1-10	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	288					288	
	Всего:	690	138	72		252	288	12

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 учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
Раздел 1 Технология приготовления хлебобулочных изделий.			150
МДК.07.01. Технология приготовления хлебобулочных изделий.			150
Тема 1.1 Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.	Содержание учебного материала		14
	1.	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.	2
	2.	Подготовка к производству основного сырья(воды, муки, дрожжей.)	2
	3.	Подготовка к производству сухого сырья (солод, мак, семян т.д)	2
	4.	Методы очистки масла и подготовка к производству яиц и яичных смесей.	2
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		6
	1.	Заполнить документ для получения сырья.	2
	2.	Составить технологическую схему активации дрожжей с закваской	2
	3.	Определить методы растворения хлебопекарных улучшителей.	2
	Контрольная работа		0
	Консультации		0
	Самостоятельная работа		0
	Тема 1.2 Подготовка и замес ржаного и пшеничного теста. Отделочных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала	
1.		Ассортимент, технологии изготовления отделочных полуфабрикатов.	2
2.		Технология замеса ржаного теста. Подготовка к оформлению	2
3.		Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции.	2
4.		Технология замеса и подготовка пшеничного теста.	2
5.		Технология приготовления отделочного заварного полуфабриката	2
Лабораторные работы		4	
1.		Приготовление заварного полуфабриката и бородинского хлеба.	4
Практические занятия		10	
1.		Произвести расчет муки для приготовления ржано- пшеничного хлеба	2
2.		Определить количество муки по влажности для приготовления пшеничного хлеба	2
3.		Составление технологических схем приготовления ржаного и пшеничного теста	2
4.		Виды отделочных полуфабрикатов и их применение	2
5.		Разработать технологическую кату и схему приготовления заварного теста.	2
Контрольная работа		0	
Консультации		0	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	Самостоятельная работа		6
	1. Расчеты потерь при тепловой обработке хлебобулочных изделий.	2	2
	2. Определить процент упека у хлебобулочных изделий	2	2
	3. Составление технологических схем приготовления ржаного и пшеничного теста	2	2
Тема 1.3 Методы производства деление тестовых заготовок	Содержание учебного материала		30
	1. Подготовка инвентаря и настройка оборудования для деления тестовой заготовки.	2	2
	2. Формование тестовой заготовки для формовых и подовых изделий.	2	2
	3. Технология приготовления сдобных изделий (плетенка) и виды их плетения.	2	4
	4. Формование тестовых заготовки для плетеных и фигурных и сдобных изделий.	2	2
	Лабораторные работы		12
	1. Приготовление хлеба пшеничного в двух вариациях. Презентация.	3	6
	2. Приготовление, оформление, декорирование сдобных изделий (плетенка)	3	6
	Практические занятия		6
	1. Составление технологических карт на приготовление хлеба пшеничного	2	2
	2. Подготовка рабочего места пекаря.	2	2
	3. Составление технологической карты и последовательности приготовления плетенки.	2	2
	Контрольная работа		0
	Консультации		0
	Самостоятельная работа		2
	1. Методы и виды плетения сдобных изделий.		2
Тема 1.4 Подготовка, оформление и замес сдобных мелкоштучных изделий.	Содержание учебного материала		40
	1. Ассортимент и особенности сдобных мелкоштучных изделий	2	4
	2. Технология приготовления сдобной булочки Бриошь с начинкой и классического варианта	2	2
	3. Ассортимент и технология приготовления слоеного теста.	2	2
	4. Современные методы оформления и приготовления круассан.	2	2
	5. Технология приготовления накладок на хлебобулочные изделия и круассаны.	2	2
	Лабораторные работы		0
	Практические занятия		16
	1. Решение количественных и качественных задач		2
	2. Составление технологических карт и последовательности приготовления Сдобной булочки Бриошь		2
	3. Нормы выработки пекарского отдела.		2
	4. Современные приемы смешанной закваски.		2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	5. Решение производственных задач.	2	2
	6. Комбинирование разнообразными способами основное сырье с дополнительными компонентами.		2
	7. Виды и ассортимент изделий из слоеного теста.		2
	8. Рациональное использование сырья.		2
	Контрольная работа		0
	Консультации		2
	1. Технология приготовления хлебобулочных изделий (хлеб)	2	2
	Самостоятельная работа		4
	Решение количественных и качественных задач	2	2
Тема 1.5 Проведение оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Содержание учебного материала		36
	1. Методы определения качества сырья к производству. Отпуск с кладовой.	2	2
	2. Способы отбора проб для анализа сыпучего и жидкого сырья		2
	3. Определение дефектов теста. Устранение или составление актов списания.		2
	4. Определение влияния продолжительности расстойки тестовых заготовок на качество хлеба. Определение влияния температуры и массы тестовой заготовки на продолжительность расстойки тестовых заготовок.		4
	5. Выявить участки технологического процесса с наибольшими потерями сырья и разработать мероприятия по их снижению или устранению		2
	6. Определение органолептических показателей полуфабрикатов (опара, тесто, закваска) перед выпечкой		4
	7. Упек хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на величину упека хлебных изделий. Определение готовности хлеба различными методами.		2
	8. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий, вызванные некачественным сырьем и нарушением технологии разделки.		2
	Лабораторные работы		0
	Практические занятия		12
	1. Определить форму и готовность хлебобулочного изделия	2	2
	2. Решение производственных задач.		2
	3. Определение готовности хлебобулочных изделий по состоянию мякиша.		2
	4. Определение качества приготовленной продукции		2
	5. Определение и устранения дефектов при расслойки и выпекание хлеба		2
	6. Зачетное занятие		2
Контрольная работа		0	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	Консультации		4
	1. Правила и сроки хранения хлеба	2	2
	2. Правила видения нормативной документации		2
	Самостоятельная работа		0
Учебная практика Виды работ:			252
<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 7. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 8. Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 9. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 10. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 11. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче ит.д.). 12. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, навывнос. 13. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 14. Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 15. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
<p>16. Выбор упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>17. Расчет стоимости хлебулочных изделий.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебулочных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>			
<p>Производственная практика (концентрированная) Виды работ</p>			288
<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебулочных изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебулочных изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Упаковка готовых хлебулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебулочных изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче ит.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>			
<p>Всего</p>			690

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы модуля имеются:

- учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
- Мастерская Хлебопечение

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства:

- рабочие места на 30 студентов;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения (компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно - методической документации);
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно - методической документации;
- наглядные пособия (муляжи изделий). Оборудование мастерской Хлебопечение:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Плиты индукционная

Расстоечный шкаф

Шкаф холодильный

Шкаф шоковой заморозки

Планетарный миксер

Двух спиральный тестомес

Подовая печь

Ледогенератор

Столы производственные

Стеллаж разборной

Стол с моечной ванной

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента/, В.С.Ермилова – 3-е изд. стер,М.: «Академия», 2018 -336с

Дополнительные источники

1. Ткачева, Г.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. — Москва : КноРус, 2021. — 302 с. — ISBN 978-5-406-02768-4. — URL: <https://book.ru/book/936277> (дата обращения: 09.10.2021). — Текст : электронный.

2. Ткачева, Г.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. — Москва : КноРус, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-406-07368-1. — URL: <https://book.ru/book/931505> (дата обращения: 09.10.2021). — Текст : электронный.
3. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 5-е изд., стер. – М.: «Академия», 2019.
4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин.- 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2018.
5. Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю. Технология приготовления приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для системы профтехобразов / Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю.; изд., перераб. и допол. - М.: «Академия», 2019.
6. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина.- 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2018.
7. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. - М: Академия, 2019.
8. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования / В.В. Усов. - 8-е изд., стер. – М. : «Академия», 2019.

Словари и справочники

1. Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова. - 3-е изд., изм.и доп. – М. : ПрофиКС, 2008.
2. Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.: «Профессия», 2001.

Интернет-ресурсы:

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ <http://www.horeca.ru/>
3. Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>
4. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/ www.edu.ru –Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории или мастерской в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предшествуют дисциплины общепрофессионального цикла: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров; ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места; ОП.06 Охрана труда; ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности; ОП.08 Безопасность жизнедеятельности; ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности; ОП.13

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением об учебной и производственной. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в

организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел 1 Технология приготовления хлебобулочных изделий.			
ПК 7.1 - 7.5 ОК.01, 02,03, 04,05,07,09,10	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий для пирожных и тортов; - виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; - методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, мучных 	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>кондитерских изделий правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; - органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий хлебобулочных изделий, отделочных, мучных кондитерских изделий; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> - условия, сроки хранения хлебобулочных изделий отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных изделий отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий; - правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов, пирожных и тортов, правила заполнения этикеток. - ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; 		
	<i>Умения</i>	Лабораторная	Наблюдение и

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>- использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба отделочных полуфабрикатов, мучных</p>	<p>работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>кондитерских изделий, пирожных и тортов с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным, бездрожжевое тесто способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши и пюре; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного и изделия из бездрожжевого теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий; - проводить оформление хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход при порционировании; -выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции; - подбирать в соответствии с технологическими требованиями; - защита отчетов по правильность, полнота оценка качества и безопасности основных 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>продуктов и практическим/ лабораторным занятиям; - рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p> <p><i>Действия</i> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - приготовление отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - хранение отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Наблюдение</p>
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p><i>Знания</i> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p>	<p>Письменное тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. 		
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия, - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Наблюдение</p>
	<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; - проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - определение этапов решения задачи; - определение потребности в информации; - осуществление эффективного поиска; - выделение всех возможных источников нужных ресурсов, 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>в том числе неочевидных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка детального плана действий; - оценка рисков на каждом шагу; - оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана 		
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Наблюдение</p>
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Наблюдение</p>
	<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
		Виды работ на практике	оценка результатов в соответствии с требованиями. Наблюдение
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<i>Знания</i> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.	Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.
	<i>Умения</i> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.	Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.
	<i>Действия</i> - соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.	Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.
	Виды работ на практике	Наблюдение	

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

Рабочая программа ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих может быть использована реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, также в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675.