

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
КАЗАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
(ФГБОУ ВО "КНИТУ" КТК)

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

 Л.Х. Уйбекова

« » 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

 Р.А. Газизов

« » 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

(название)

по специальности

43.02.15 Поварское кондитерское дело

(шифр, специальность)

Казань, 2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО "КНИТУ" КТК»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Материально-техническое обеспечение

4.2 Информационное обеспечение обучения

4.3 Организация образовательного процесса

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): Ок и ПК далее приведены в таблице.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

уметь:

- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

знать:

- правила подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- правила подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- правила приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- правила разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

иметь практический опыт в:

- подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

- приготовлении, хранении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- приготовлении, творческом оформлении, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- осуществлении разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ПК.1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих. Должностям служащих (Пекарь)

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Аудиторная учебная работа обучающегося (обязательные учебные занятия)			Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося		Учебная, Часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, Часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, Часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ОК 1,4 ПК 1.1,1.3 ПК 5.1 – 5.3, 5.6	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	56	56	/30						
ОК 1,4 ПК 1.1,1.3 ПК 5.1 – 5.3, 5.6	УП 07.01	36	36					36		
ОК 1,4 ПК 1.1,1.3 ПК 5.1 – 5.3, 5.6	ПП 07.01	108	108							108
Квалификационный экзамен		6								
Всего:		206	184	0/30				36		180

3.1. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 07)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ 07), междисциплинарных курсов (МДК 07.01) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
МДК. 07.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	56	
Организация выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация охраны труда и техники безопасности на предприятиях хлебопекарного производства. 2. Меры по безопасности труда при эксплуатации механического, теплового, оборудования на предприятиях, производственного инвентаря, инструмента. Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях. Меры пожарной безопасности при эксплуатации оборудования и организации работы на предприятиях хлебопекарного производства, правила электробезопасности и пожаробезопасности. 3. Ассортимент продукции, вырабатываемой на хлебопекарных предприятиях (хлеб из ржаной муки и смеси ее с пшеничной, хлеб из пшеничной муки, булочные изделия, диетические и профилактические хлебобулочные изделия, хлебобулочные изделия длительного срока хранения и т.д.) 4. Организация технологического процесса хлебопекарного цеха. Приёмка и хранение сырья. Подготовка сырья к производству. 5. Органолептические, физико-химические и технологические характеристики муки. Требования к качеству муки. Требования к условиям хранения муки на производстве. 6. Способы разрыхления теста – опара, закваска, дрожжи. Принципы работы с опарой, закваской, дрожжами. Дрожжи сухие и прессованные. Принципы активации дрожжей. 7. Теплофизические основы выпечки хлеба и организация производства в пекарном отделении. 8. Процессы, происходящие при выпечке хлеба. 9. Понятие «Выход» хлеба и факторы, влияющие на выход. Упек, пути снижения 	26	ОК 1, ОК 4, ПК 1.1, ПК 1.3 ПК 5.1 5.3, 5.6

	<p>упека. Определение готовности хлеба при выпечке.</p> <p>10. Режимы выпечки хлеба, булочных и сдобных изделий. Технологическая характеристика современных хлебопекарных печей. Методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции.</p> <p>11. Устройство, принцип действия расстойно-печных агрегатов.</p> <p>12. Продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности.</p> <p>13. Отбраковка изделий по органолептическим показателям и массе изделий.</p> <p>14. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий.</p>		
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Составление технико-технологических карт, технологических карт (ТТК и ТК).</p> <p>2. Составление калькуляции хлеба, хлебобулочных изделий.</p> <p>3. Составление плана-меню хлебобулочного предприятия.</p> <p>4. Расчет массы тестовой заготовки для различных видов хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>5. Расчет фактического «выхода» хлеба с учетом всех потерь и затрат.</p> <p>6. Расчет выхода готовой продукции. Корректировка норм «выхода» в зависимости от фактической влажности муки.</p> <p>7. Решение производственно-ситуационных задач по определению «упёка» и «усушки» хлеба.</p> <p>8. Анализ производственных ситуаций по выбору режима и сроков хранения хлеба, хлебобулочных изделий.</p>	30	ОК 1, ОК 4, ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 5.1, 5.3, 5.6
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Вести процесс выпечки хлеба и хлебобулочных изделий; осуществлять смазку форм и листов;</p> <p>2. Взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или формы;</p> <p>3. Вручную надрезать тестовые заготовки;</p> <p>4. Укладывать листы в расстойные и пекарные шкафы;</p> <p>5. Наблюдать за режимом расстойки и выпечки изделий;</p> <p>6. Отбраковывать дефектные изделия;</p> <p>7. Безопасно эксплуатировать различные вида расстойных шкафов, хлебопекарных печей, производственный инвентарь.</p>		36	ОК 1, ОК 4, ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 5.1, 5.3, 5.6

<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение инструкций по технике безопасности и охране труда при работе на оборудовании мучного цеха; 2. Ознакомление с должностной инструкцией пекаря; 3. Ознакомление с правилами обслуживания оборудования в печном отделе; 4. Осуществлять смазку форм и листов; 5. Осуществление замеса теста различного ассортимента; 6. Осуществление контроля выпечки хлеба и хлебобулочных изделий; 7. Ознакомление с особенностями расстойки хлеба и хлебобулочных изделий различного ассортимента; 8. Ознакомление с особенностями выпечки хлеба и хлебобулочных изделий различного ассортимента. 	108	ОК 1, ОК 4, ПК 1.1, ПК 1.3 ПК 5.1 5.3, 5.6
<p>Квалификационный экзамен</p>	6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь)

4.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов.

Рабочее место преподавателя, рабочее место учеников с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы.

4.2 Информационное обеспечение обучения

При изучении профессионального модуля «ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь)» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
1. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Апет Т.К. – 2-е изд., испр. и доп. – Минск.: РИПО, 2021. – 391 с.	ЭБС «Znanium.com» URL: https://znanium.ru/read?id=390716
2. Рогляк Г.Н. Технология производства хлебобулочных изделий: учебное пособие для студентов учрежд. сред. проф. образования // Г.Н. Рогляк; - Минск: РИПО, 2024. – 259 с.	ЭБС «Znanium.com» URL: https://znanium.ru/read?id=453789
3. Пичугина О.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко; – Ростов н/Д: «Феникс», 2018. – 157 с.	ЭБС «Znanium.com» URL: https://znanium.ru/read?id=374691

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
1. Колченко И.А. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студентов сред. проф. образования А.А. Колченко; - Калининград:	ЭБС «Znanium.com» URL: https://znanium.ru/read?id=471648

4.3 Организация образовательного процесса

Дисциплина «МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь» относится к дисциплинам профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь, кондитер)» и формирует у студентов по направлению подготовки 43.02.15 Поварское кондитерское дело набор знаний, умений, навыков и компетенций, необходимых для дальнейшей работы на предприятиях общественного питания.

Для успешного освоения дисциплины «МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь» студент по направлению подготовки ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь, кондитер) должен освоить материал предшествующих дисциплин:

ПМ.05 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.

Знания, полученные при изучении дисциплины Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь могут быть использованы при прохождении практик (учебной, производственной, преддипломной) и выполнении выпускных квалификационных работ.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Преподаватели, отвечающие за освоение профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: педагогические кадры, имеющие высшее образование, соответствующее профилю дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь, кондитер)»

Результаты профессиональные компетенции и (освоенные общие)	Основные показатели оценки результата
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;

	<p>оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
<p>ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности.</p>
<p>ПК. 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</p> <p>соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>

	<p>весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене.</p>
<p>ПК. 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация профессиональных навыков приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - демонстрация умений, навыков подготовки к реализации кулинарных изделий сложного ассортимента.
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами системы ХАССП, требованиями охраны труда и техники безопасности: рациональное размещение оборудования, инвентаря, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов; соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене.</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие процесса приготовления отделочных полуфабрикатов рецептуре, регламентам, инструкциям предприятия; - соблюдение правил хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
<p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;