

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и
коммерции»

ГАПОУ ПО «ПКППиК»/

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



Арефьева Е.В.

«04» _____ 2023 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ «16476 ПЕКАРЬ»
(переподготовка)**

Квалификация: *Пекарь - 3 разряд*

Пенза, 2023

Программа прошла экспертизу Экспертного совета федерального государственного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» и рекомендована к использованию.

Протокол заседания Экспертного совета от _____ № _____.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Цель реализации программы

Цель программы профессионального обучения «Профессиональная подготовка по профессии 16472 Пекарь» является формирование трудовых функций, приобретение опыта для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющих выполнять вид профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к 3 квалификационному разряду по профессии 16472 Пекарь.

В результате прохождения программы профессионального обучения «Профессиональная подготовка по профессии 16472 Пекарь» слушатель, претендующий на 3 квалификационный разряд, должен быть готов к выполнению вида профессиональной деятельности: ВД1 Производство хлебобулочной продукции в организациях питания.

1.2 Планируемые результаты обучения

В рамках программы профессионального обучения «Профессиональная подготовка по профессии 16472 Пекарь» слушатель должен освоить обобщенную трудовую функцию (ТФ) Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря.

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть:

Сформированы компетенции:

- выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места;
- выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

Должен знать:

- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;

- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

Должен уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.

Должен овладеть навыками:

- подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;

- поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;

- упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;

- приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;

- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции;

- порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса;

- помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации;

- прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию;

- упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.

1.3 Категория слушателей

Требования к образованию и обучению

Проводится на базе среднего общего образования. Профессиональная подготовка не сопровождается повышением образовательного уровня обучающегося.

Требования к опыту практической работы

Опыта практической работы не требуется.

Особые условия допуска к работе

Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

1.4 Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- 1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 2) Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513;
- 3) Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- 4) Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015г. № 914н

1.5 Трудоемкость обучения- 144 академических часа

1.6 Форма обучения - очная.

1.7 Итоговая аттестация: профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Учебный план

№ п/п	Наименование модуля (дисциплины)	Общая трудоемкость (час.)	Всего аудиторных занятий, (час.)		Учебная практика (час)	Самостоятельная работа, (час.)	Дистанционное обучение, (час.)	Форма контроля
			Теоретические	Практические				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Модуль № 1 «Общепрофессиональный курс»								
1.1	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4	2	2	-	-	-	
1.2	Техническое оснащение организаций питания	6	4	2	-	-	-	
1.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4	2	2	-	-	-	
1.4	Охрана труда	6	4	2	-	-	-	
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 1	2	-	2	-	-	-	зачет
	Итого по модулю 1:	22	12	10	-	-	-	-
Модуль № 2 «Профессиональный курс»								
2.1	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	36	6	12	18	-	-	-
2.2	Выполнение заданий пекаря по приговлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	78	18	24	36	-	-	-
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 2	2	-	2	-	-	-	зачет
	Итого по модулю 2:	116	24	38	54	-	-	-
	Всего:	138	36	48	54	-	-	-
	Итоговая аттестация	6	1	-	5	-	-	Квалификационный экзамен
	Итого:	144	37	48	59	-	-	-

2.2. Календарный учебный график¹

Наименование разделов, дисциплин, модулей, практик	1 месяц				Всего часов обяз.уч.
	1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	
1.1 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4				
1.2 Техническое оснащение организаций питания	6				
1.3 Организация хранения и контроль запасов и сырья	4				
1.4 Охрана труда	6				
Зачет	2				22
2.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	14	22			36
2.2 Выполнение заданий пекаря по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий		14	36	28	78
Зачет	-	-	-	2	2
Квалификационный экзамен	-	-	-	6	6
всего часов	36	36	36	36	144

¹ Даты обучения будут определены в расписании занятий при наборе группы на обучение

2.3. Рабочие программы модулей (дисциплин)

<p>Наименование модулей (дисциплин)</p>	<p>Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, учебной практики, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы лабораторных работ, практических занятий (семинаров), самостоятельной работы, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы</p>
<p>1</p>	<p>2</p>
<p>Модуль № 1 «Общепрофессиональный курс»</p>	
<p>Тема 1.1 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</p>	<p><i>Лекция</i> Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.</p>
<p>Практическая работа</p>	<p>Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079 01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p>
<p>Тема 1.2 Техническое оснащение организаций питания</p>	<p><i>Лекция</i> Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.</p>
<p>Практическая работа</p>	<p>Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания.</p>
<p>Тема 1.3 Организация хранения и контроль запасов и сырья</p>	<p>Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.</p>

1	2
<i>Практическая работа</i>	Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери
<i>Тема 1.4 Охрана труда</i>	<p><i>Лекция</i></p> <p>Основные нормативные правовые акты Российской Федерации, устанавливающие требования по охране труда.</p> <p>Права и обязанности работника и работодателя в области охраны труда, ответственность за нарушение требований охраны труда.</p> <p>Порядок обучения и проверки знаний требований по охране труда</p> <p>Виды инструктажей по охране труда, их содержание, порядок проведения и регистрации</p>
<i>Практическая работа</i>	
Модуль № 2 «Профессиональный курс»	
<i>Тема 2.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места</i>	<p><i>Лекция</i></p> <p>Характеристика предприятий общественного питания.</p> <p>Организация и техническое оснащение рабочего места пекаря в соответствии с производственной программой предприятия питания.</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии, личной гигиены и пожарной безопасности в организациях питания. Нормативные правовые акты.</p> <p>Материально-техническое оснащение предприятий питания, подбор и расчет посуды, оборудования и инвентаря.</p> <p>Организация снабжения, складского хозяйства и хранения продуктов, тарного и весового хозяйства.</p> <p>Характеристика структуры производства. Организация работы заготовочных цехов. Организация работы доготовочных цехов. Организация работы специализированных цехов.</p> <p>Требования к упаковке, срокам хранения, условиям транспортировки, реализации полуфабрикатов централизованного производства. Использование пищевых отходов.</p> <p>Бракераж готовой продукции. Правила отпуска и хранения готовых блюд.</p>
<i>Практическая работа</i>	
<i>Тема 2.2 Выполнение заданий пекаря по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	<p><i>Лекция</i></p> <p>Организация технологического процесса приготовления мучных хлебобулочных изделий.</p> <p>Нормативные и технологические документы для организации процесса хлебобулочных изделий.</p> <p>Классификация, ассортимент простых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента (дефекты и болезни хлебобулочных изделий, черствение хлебобулочных изделий и пути его предотвращения, условия и сроки хранения, реализации, транспортировки).</p>

1	<p style="text-align: center;">2</p> <p>Приготовление фаршей (виды фаршей и в зависимости от применяемого сырья, характеристика и использование, технология приготовления гастрономических начинок). Приготовление начинок (сладких начинок: повидло, джем, цедра, цукаты, сиропы, жженка, фруктовая начинка, желе; отделочных полуфабрикатов для сдобных изделий).</p> <p>Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба. (приготовление пшеничного хлеба на дрожжах, закваске; приготовление ржано-пшеничного хлеба; приготовление цельнозернового пшеничного хлеба; формовка изделий, расстойка)</p> <p>Технология приготовления изделий из дрожжевого теста (приготовление багетов, багетов (пшеничные, цельнозерновые); приготовление национального хлеба: фугас, фокаччо, чабатта, армянский хлеб, бейгл, макиага; способы разделки, формовки, варианты оформления, режим расстойки, температурный режим выпечки).</p> <p>Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий (приготовление дрожжевого опарного теста, способы разделки, формовки, режим расстойки, температурный режим выпечки, приготовление булочек: домашняя, дорожная, шафранная, ванильная, булочки с кремом (синабон) и др., недостатки, причины возникновения)</p> <p>Приготовление и оформление мелкоштучных хлебобулочных изделий (способы формовки, варианты оформления, режим расстойки, температурный режим выпечки, приготовление булочек: домашняя, дорожная, шафранная, ванильная, булочки с кремом (синабон) и др., недостатки, причины возникновения).</p> <p>Приготовление изделий из опарного и безопарного теста (приготовление дрожжевого теста, способы разделки, формовки, варианты оформления, режим расстойки, температурный режим выпечки, приготовление пирожков печеных, кулебяки, хачапури, лаваш, растегаи закусочные, ватрушек, кексов, ромовой бабы, курника и др.).</p> <p>Организация рабочего места пекаря по изготовлению хлебобулочных изделий и хлеба (составление плана-схемы рабочего места пекаря по изготовлению мучных хлебобулочных изделий, оборудование, инструменты, инвентарь).</p> <p>Решение задач (использование формул для расчета количества сырья, воды, упека, припек, выход изделий).</p> <p>Приготовление сдобных изделий (техника безопасности, организация рабочего места приготовления халы, бриошей, презентация изделий, уборка рабочего места).</p> <p>Работа с документацией (заполнение калькуляционных карт, составление ТТК).</p>
Практическая работа	

1	<p style="text-align: center;">2</p> <p>Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий (техника безопасности, организация рабочего места, приготовление булочек с начинками, посыпками, кремом, презентация, уборка рабочего места).</p> <p>Приготовление булочных изделий из дрожжевого теста (техника безопасности, организация рабочего места, приготовление булочек с начинками, посыпками, кремом, презентация, уборка рабочего места).</p> <p>Приготовление булочных изделий из дрожжевого теста (техника безопасности, организация рабочего места, приготовление булочек с начинками, посыпками, кремом, презентация, уборка рабочего места).</p> <p>Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него (техника безопасности, организация рабочего места, способы разделки, формовки, режимов расстойки, температурный режим выпечки, приготовление ватрушек, сочной сдобных пресных пирожков с разными начинками, уборка рабочего места)</p> <p>Приготовление пряничного теста и изделий из него (техника безопасности, организация рабочего места, способы разделки, формовки, режимов расстойки, температурный режим выпечки, приготовление пряников, коврижек, лекал, уборка рабочего места).</p> <p>Приготовление изделий из безопарного теста (жареных в жире)(приготовление дрожжевого теста, способы разделки, формовки, варианты оформления, режим расстойки, температурный режим приготовления приготовления пирожков жареных, пончиков, хвороста, бадов, клубники в мешочке).</p> <p>Приготовление изделий из жидкого дрожжевого теста (приготовление дрожжевого теста, способы приготовления, режим расстойки, температурный режим приготовления, приготовление блинов, оладий, пирога блинчатого, блинчиков фаршированных различными фаршами).</p> <p>Приготовление изделий из слоеного теста (приготовление изделий: круассаны; слойка датская; слойка с марципаном, крученник; булочка слоеная и др. Способы разделки, формовки, варианты оформления, режим расстойки, температурный режим выпечки.)</p>
Учебная практика	<p><i>Виды работ</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка рецептуры, расчет сводной ведомости. 2. Планирование рабочего процесса, организация рабочего места. 3. Изготовление изделий данного модуля 4. Отделка и декорирование 5. Презентация готового изделия.

1	<p>Используемые образовательные технологии</p>	2	<p>Кейс-технологии – технологии, которая основана на комплектовании учебно-методических материалов и предоставлении их слушателям для самостоятельного изучения и решения.</p> <p>Объяснительно-иллюстративные технологии – технологии, при которых объяснение учебного материала сопровождается различными наглядными средствами, сочетая с интерактивными средствами в виде презентаций, флеш-анимации, учебных фильмов, инструкционно-технологических карт.</p> <p>Проектные технологии – технология, которая направлена на стимулирование интереса у обучающихся через практическую реализацию теории. Во время проектной работы пробуют принимать самостоятельные решения и самостоятельно получать необходимые знания.</p> <p>Здоровье-сберегающая технология - обеспечивает безопасность образовательного процесса и создает условия для укрепления здоровья обучающихся (положительный психологический климат, санитарные нормы и т. д.).</p> <p>Модульная технология - основана на разделении учебного материала по блокам для систематизации обучения.</p> <p>Технология мастерских - подразумевает творческую работу педагога с учащимися для постепенной передачи способов действий, а не понятийной базы.</p> <p>Профильная литература:</p> <p>Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320с.</p> <p>Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240с.</p> <p>Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. -2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192с.</p> <p>Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. сред. проф. образования /Т.Б. Цыганова. – 2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», пекарного производства, 2008. – 448 с.</p> <p>Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. М.: Издательский центр «Академия», 2014.</p> <p>Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом</p>
	<p>Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы</p>		

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. Учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-320с. цв. вкл.

Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова – М. Издательский центр «Академия», 2017.-384с., {16}с. цв. ил.

Новикова Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е.В. Новикова. — Москва: КНОРУС, 2019. — 580 с.

Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие [Текст] / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.

Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии и рецептуры. / Апет Т.К., Пашук З. Н. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 560 с.: ил.;

Технология кондитерских изделий/ Драгилев А.И., Лурье И. С. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 430 с.;

Технология кондитерских изделий /А.Я. Олейникова., Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов.: Санкт-Петербург Издательство «РАПП», 2010. 669 с.

Дюшен Л. Джонс Б. Новое о десерте кулинарные шедевры от Le Gordon Bleu/Пер. с англ.- М. Издательский дом «Ниола 21-й век», 2001.-224с.;ил.

Дополнительная литература:

Шрамко Е. Уроки и техника кондитерского мастерства. М.: Ресторанные ведомости, 2005.

Шрамко Е. Современный кондитер. Торты, пирожные, выпечка. М.: Ресторанные ведомости, 2012.

Школа кондитерского мастерства «Ле Кордон Блэ» пер с фр.- М.: Издательство гастрономической литературы «Чернов и Ко», 2019, 512 с.

Дюшен Л., Джонс Б. Новое о десерте: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu/ пер. с англ. – М.; Издательский дом «Ниола 21-й век», 2001.-224 с.

Большая книга кондитера: Торты, пирожные, десерты. Учимся готовить шедевры Автор: Дюшой Мелани, Варуцкос Яннис Язык: Русский Издательство: М.: КоЛибри Жанр: Кулинария Год выхода: 2019 Страниц: 281

Электронные ресурсы:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999

г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. URL:
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/
Российская Федерация. Постановление. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/
СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. URL: <https://docs.cntd.ru/document/901864836>
СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – URL: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758
СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27. URL: <https://docs.cntd.ru/document/901806306>
СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – URL:
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо для проведения всех видов учебных занятий, промежуточной и итоговой аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория «Технология хлебопекарного производства»	лекции, практические работы	компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, инструкционные карты для выполнения практических работ, электронные сборники рецептов мучных кондитерских изделий
Учебная мастерская по компетенции «Хлебопечение»	лабораторные работы, учебная практика, квалификационный экзамен	рабочие места оснащены в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции «Кондитерское дело» для проведения Регионального этапа Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Профессионалы»

3.2. Использование наглядных пособий и других учебных материалов при реализации программы

1. Мультимедийные презентации к лекционным и практическим занятиям, электронные записи технологических операций производства кондитерской мучной продукции.

2. Федеральная нормативно-правовая документация к лекционным и практическим занятиям:

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного

питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

Профессиональный стандарт «Пекарь».

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических кадров

К реализации программы привлекается лица, имеющие:

- среднее профессиональное и/или высшее образование, направление которого соответствует профилю программы;
- опыт решения практических задач по тематике программы;
- опыт педагогической деятельности в системе профессионального и дополнительного профессионального образования по профилю программы.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы профессионального обучения «Профессиональная подготовка по профессии 16472 Пекарь» включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию слушателей. Оценка качества подготовки слушателей осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

Завершающие формы контроля установлены по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и производственной практике. Формы и условия проведения промежуточной и итоговой аттестации доводятся образовательной организацией до сведения слушателей в начале обучения.

4.1 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, профессионального модуля.

Промежуточная аттестация обучающихся проводятся на основе оценочных

средств, включающих в себя контрольно-оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

4.2 Итоговая аттестация

Итоговая аттестация слушателей проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

Квалификационный экзамен состоит из двух этапов:

- теоретический экзамен;
- квалификационная практическая работа.

Первый этап проводится в виде устного экзамена. Билеты устного экзамена состоят из вопросов, охватывающих все темы. Качество ответов на вопросы устного экзамена оценивается квалификационной комиссией.

Второй этап проводится в форме квалификационной практической работы на подготовленном технологическом оборудовании в учебной лаборатории слушателем, с соблюдением норм и правил по охране труда. По результатам выполнения квалификационной практической работы оформляется протокол заседания квалификационной комиссии в котором указывается оценка за её выполнение.

В случае неуспешной сдачи теоретического экзамена и/или квалификационной практической работы (неудовлетворительная оценка), экзаменационный этап подлежит

пересдаче.

При оформлении протокола заседания квалификационной комиссии и определении уровня присваиваемого квалификационного разряда, учитываются оценки теоретического экзамена, выполнения квалификационной практической работы и производственного обучения на предприятии.

4.2.1. Квалификационный экзамен

Оценочные материалы

Теоретический экзамен

Билет 1

1. Организация работы пекарского цеха в соответствии с производственной программой предприятия питания.

2. Основное и дополнительное сырьё, подготовка к производству.

3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 2

1. Требования к организации рабочего места пекаря.

2. Основные способы замеса теста (однофазный, двухфазный).

3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 3

1. Использование современного оборудования и инвентаря пекарского цеха.

2. Ассортимент и технология приготовления гастрономических начинок.

Требования к качеству. Использование.

3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 4

1. Организация работы заготовочных цехов предприятия питания.

2. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.

3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 5

1. Организация рабочего места пекаря при разделке теста.

2. Разведение и сохранение заквасочных культур, пулиш, аутолиз, закваска-дрожжи, спелое тесто.

3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 6

1. Оборудование, инвентарь и организация рабочего места пекаря в процессе выпечки хлеба.

2. Характеристика дрожжевого теста, сырьё, способы замеса, определение

готовности теста.

3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 7

1. Санитарные требования к оборудованию, посуде и инвентарю.

2. Ассортимент и технология приготовления батонов, багетов. Способы замеса, брожение, формовка изделий, режим расстойки и выпечки.

3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 8

1. Требования к упаковке, срокам хранения хлеба и хлебобулочных изделий.

2. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения, ассортимент изделий.

3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 9

1. Условия транспортирования хлеба и хлебобулочных изделий

2. Понятие об упеке и припеке изделий из теста, влияние влажности муки на замес теста.

3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 10

1. Дефекты хлеба, вызванные нарушением режима выпечки.

2. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление булочек. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.

3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 11

1. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.

2. Приготовление изделий из безопарного теста (жареных в жире), изделий из жидкого теста. Ассортимент изделий, формовка, выпечка.

3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 12

1. Правила охраны труда и безопасное использование технологического оборудования.

2. Ассортимент сдобы «Выборгской». Технология приготовления, формовка,

выпечка, оформление, требование к качеству.

3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 13

1. Техника безопасности, личная гигиена и пожарная безопасность на предприятии общественного питания.

2. Ассортимент и технология приготовления хлеба пшеничного, цельнозернового, многозернового. Способы замеса, брожение, формовка изделий, режим расстойки и выпечки.

3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 14

1. Оборудование горячего цеха, назначение, требования техники безопасности.

2. Технология приготовления сдобного теста, ассортимент изделий из него, требования к качеству.

3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 15

1. Инвентарь, посуда и оборудование холодного цеха.

2. Ассортимент и приготовление праздничных пирогов, праздничного хлеба. Способы замеса, брожение, формовка изделий, режим расстойки и выпечки.

3. Решение ситуации (приложение 1)

Квалификационная практическая работа.

Билет 1

Задание

- Рассчитать количество сырья для изготовления подового пшеничного хлеба на 600 гр.

На основании расчетов выпечь 2 булки хлеба пшеничного подового (Венский стиль) - выход одного изделия 600г.

Билет 2

Задание:

- Рассчитать количество сырья для изготовления подового многозернового

хлеба на 600 гр. На основании расчетов выпечь 2 булки хлеба многозернового подового хлеба – выход одного изделия 600г.

Билет 3

Задание:

- Рассчитать количество сырья для изготовления плетенки Московской (5 прядей) - выход одного изделия 500г.

На основании расчетов выпечь 2 плетенки Московской (5 прядей) - выход одного изделия 500г.

Билет 4

Задание:

- Рассчитать количество сырья для изготовления - 2 багетов (французских) - выход одного изделия 280г.

На основании расчетов выпечь 2 багета французского традиционного - выход одного изделия 280г.

Билет 5

Задание:

- Рассчитать количество сырья для изготовления 2 багетов декоративных - выход одного изделия 250 г.

На основании расчетов выпечь 2 багета декоративных - выход одного изделия 280г.

Билет 6

Задание:

- Рассчитать количество сырья для изготовления 2 круга пиццы из дрожжевого теста - выход одного изделия не более 450 г.

На основании расчетов выпечь 2 круга пиццы из дрожжевого теста - выход одного изделия не более 450 г.

Билет 7

Задание:

- Рассчитать количество сырья для изготовления 10 изделий «Ватрушка с творогом» - выход одного изделия 75 г.

На основании расчетов выпечь 10 изделий «Ватрушка с творогом» - выход

одного изделия 75 г.

Билет 8

Задание:

- Рассчитать количество сырья для изготовления 2 пирогов - рулет «Бабушкина салфетка» - выход одного изделия 300 г.

На основании расчетов выпечь 2 пирога - рулет «Бабушкина салфетка» - выход одного изделия 300 г.

Билет 9

Задание:

- Рассчитать количество сырья для изготовления 10 изделий «Пампушка с чесноком» - выход одного изделия 60 г.

На основании расчетов выпечь 10 изделий «Пампушка с чесноком» - выход одного изделия 60 г.

Билет 10

Задание:

- Рассчитать количество сырья для изготовления 2 изделия «Кулебяка» из дрожжевого теста - выход одного изделия не более 500 г.

На основании расчетов выпечь 2 изделия «Кулебяка» из дрожжевого теста - выход одного изделия не более 500 г.

Билет 11

Задание:

- Рассчитать количество сырья для изготовления 10 изделий «Сдоба обыкновенная» - выход одного изделия 100г.

На основании расчетов выпечь 10 изделий «Сдоба обыкновенная» - выход одного изделия 100г.

Билет 12

Задание:

- Рассчитать количество сырья для изготовления 10 изделий булочка «Домашняя» - выход одного изделия 100г.

На основании расчетов выпечь 10 изделий булочка «Домашняя» - выход одного изделия 100г.

Оценочный лист 2 (максимально 75 баллов)

Ф.И.О.	Разработка нового вида изделия (10)	Точность расчета (10)	Расчет энергетической ценности (5)	оформление ТТК (5)	Внешний вид (5)	Организация рабочего места (5)	Ведение технологического процесса (5)	Соблюдение ТБ и БТ (5)	Время подачи (5)	Сервировка (5)	Оформление (5)	Декор (5)	Температура (5)	ИТОГО

ТТК-30 баллов

1. Разработка нового вида блюда 10 баллов;
2. Расчет количества продуктов для приготовления 2 порций-10 баллов;
3. Расчет энергетической ценности блюда- 5 баллов;
4. Оформление ТТК - 5 баллов.

Презентация блюда (подача, сервировка, оформление, декор, температура)-25 баллов.

Работа на площадке - 20 баллов

Внешний вид-5

Организация рабочего места-5

Ведение технологического процесса-5

Соблюдение ТБ-5

Практические ситуации

1. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 50 шт булочки дорожной массой 100 г (рецептура № 110, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

2. Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 70 шт сдобы обыкновенной массой 50 г (рецептура № 106, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

3. В пекарском цехе необходимо выпечь 80шт булочки ванильной массой 100 г (рецептура № 107, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г). Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

4. В пекарском цехе необходимо выпечь 130 шт булочек «Осенних» массой 60 г (рецептура № 122, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г). Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста. Рассчитать припек в % к массе муки.

5. При изготовлении хлеба подового из ржаной муки, после выпечки хлеб сел, верхняя корочка вогнутая. В чем причина дефекта изделия?

6. Вы работаете на хлебопекарном предприятии. Утром поставщик привез молоко 3,2 %, творог 9%, маргарин 82 %, яйцо куриное пищевое С 1, виноград сушеный. Распределите сырье для дальнейшего хранения, согласно процессу организации хранения на предприятии.

7. При изготовлении батона нарезного, после выпечки на поверхности изделия образовались трещины. В чем причина дефекта изделия?

8. При посещении отделения суточного запаса сырья обнаружили насекомых. Что нужно сделать в данной ситуации, какие меры предпринять?

9. При изготовлении булочек школьных, после выпечки на поверхности

изделия вышли из печи с притисками. В чем причина дефекта изделия?

10. После замеса теста по истечении срока брожения вы заметили, что тесто не подходит, процесс брожения протекает не достаточно интенсивно.

11. При изготовлении булочного изделия «Плетенка с маком», жгуты из тестораскаточно-закаточной выходят разной толщины. В результате изделия получают неправильной формы. В чем причина дефекта таких изделий?

12. После замеса теста и его брожения, готовый полуфабрикат оказался кислым. Укажите причины возникновения недостатков, как можно исправить ситуацию?

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

УТВЕРЖДАЮ

Директор предприятия

И.О. Фамилия _____

« _____ » _____ 20__ г

Технологическая карта

На изделие _____

1. Область применения _____

2. Требования к сырью _____

3. Рецепттура

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, кг	
	Брутто	Нетто
Итого сырья		
Выход тестовой заготовки		
Выход готового изделия		

4. Технологический процесс приготовления изделия _____

5. Требования к оформлению _____

6. Требования к реализации и хранению _____

7. Органолептические показатели

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах