

Частное профессиональное образовательное учреждение
Тюменского областного союза потребительских обществ
«Тюменский колледж экономики, управления и права»
(ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»

/ Т.В.Архипова

«31» августа 2021



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

«Профессиональная подготовка по профессии 16472 Пекарь»

Трудоемкость программы – 250 ак.ч.
Форма обучения – очная

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания научно-методического совета

от «27» августа 2021 года № 1

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

Директор

ООО «Ассорти Ресторан»

/ А.В.Соболев

«30» августа 2021



Настоящая программа Профессионального обучения «Профессиональная подготовка по профессии 16472 Пекарь» предназначена для приобретения лицами различного возраста профессиональной компетенции, получение квалификации и присвоение квалификационных разрядов по профессии рабочего без изменения уровня образования.

Организация-разработчик:

ЧПОУ ТОСПО «Тюменский колледж экономики, управления и права».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
2. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	4
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	6
4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	15
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	21
6. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	22
ПРИЛОЖЕНИЯ	28

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы составляют:

Программа профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь в ЧПОУ ТОСПО «Тюменский колледж экономики, управления и права» осуществляется на основании нормативных документов:

— Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

— Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

— Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

— Приказ Минтруда России от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

— Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51».

1.2. 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.

1.3. Срок освоения программы

Всего – 250 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная нагрузка обучающегося - 130 часов;
- производственное обучение - 120 часов.

2. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ 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 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря.

В рамках программы профессионального обучения «Профессиональная подготовка по профессии 16472 Пекарь» слушатель должен освоить обобщенную трудовую функцию Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

В результате прохождения программы у слушателей, претендующих на 3 разряд профессии 16472 Пекарь должны быть сформированы трудовые функции:

2.2.1. Перечень трудовых функций

ТФ А/01.3	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.
ТФ А/02.3	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

2.2.2. В рамках трудовой функции А/01.3 **Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.**

освоены трудовые действия:

Т1 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	
Т2 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	
Т2 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	
Т4 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	
<i>Сформированы умения</i>	
У 1.	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
У 2.	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве
У 3	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции
<i>Усвоены знания</i>	
З 1.	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
З 2.	Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции
З 3.	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции
З 2.	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними
З 5.	Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания

2.2.2. В рамках трудовой функции А/02.3 **Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.**

освоены трудовые действия:

Т1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	
Т2 Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции	

Т3 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса	
Т4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации	
Т5 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию	
Т6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос	
<i>Сформированы умения</i>	
У 1.	Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.	Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции
У 3	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
У.4.	Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции
У.5.	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
У.6.	Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос
<i>Усвоены знания</i>	
3 1.	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
3 2.	Технологии приготовления хлебобулочной продукции
3 3.	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения
3 2.	Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства
3 5.	Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
3.6.	Правила и технологии расчетов с потребителями
3.7.	Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

№ п/п	Наименование дисциплин, профессиональных модулей	Формы контроля	Аудиторные занятия, ч		
			всего занятий	Лекции	Практические, лабораторные занятия
1	2	3	4	5	6
1	Общепрофессиональный курс		36	8	28
1.1	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	10	2	8
1.2	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ	10	2	8
1.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	10	2	8
1.4	Охрана труда	З	6	2	4
2	Профессиональный курс		88	26	62
2.1	Теоретическое обучение по рабочей профессии пекарь	ДЗ	88	26	62
2.2	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	ДЗ	20	6	14
2.3	Выполнение заданий пекаря по приготовлению,	ДЗ	68	20	48

	презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий				
ЗПП	Производственная практика	ДЗ	120	-	120
4ИА	Итоговая аттестация	КЭ	6		
	Всего часов		250	34	90

3.2. Тематический план и содержание учебных дисциплин и профессиональных модулей

№	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Формируемые умения/знания
1	2	3	4	5
1	Тема 1. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	<p>Содержание</p> <p>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>Практическое занятие 1</p> <p>Изучение требований системы ХАССП, 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>	2 8	У-1-У3 31-35
2	Тема 2. Техническое оснащение организаций питания	<p>Содержание</p> <p>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>Практическое занятие 2</p> <p>Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания.</p>	2 8	У-1-У3 31-35
	Тема 3. Организация хранения и контроль запасов и сырья	<p>Содержание</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> <p>Практическое занятие 3.</p> <p>Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери</p>	2 8	У-1-У3 31-35
	Тема 4. Охрана труда	<p>Содержание</p> <p>Основные нормативные правовые акты Российской Федерации, устанавливающие</p>	2	У-1-У3 31-35

	требования по охране труда. Права и обязанности работника и работодателя в области охраны труда, ответственность за нарушение требований охраны труда. Порядок обучения и проверки знаний требований по охране труда.		
	Практическое занятие 4.	4	
	Виды инструктажей по охране труда, их содержание, порядок проведения и регистрации		
Тема 5. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	Содержание		У-1-У3 31-35
	Характеристика предприятий общественного питания.	2	
	. Организация и техническое оснащение рабочего места пекаря в соответствии с производственной программой предприятия питания.	2	
	Требования охраны труда, производственной санитарии, личной гигиены и пожарной безопасности в организациях питания. Нормативные правовые акты.	2	
	Практическое занятие 5		
	Материально-техническое оснащение предприятий питания, подбор и расчет посуды, оборудования и инвентаря.	2	
	Практическое занятие 6		
	Организация снабжения, складского хозяйства и хранения продуктов, тарного и весового хозяйства.	2	
	Практическое занятие 7		
	Характеристика структуры производства. Организация работы заготовочных цехов.	2	
	Практическое занятие 8		
	Организация работы доготовочных цехов.	2	
	Практическое занятие 9		
	Организация работы специализированных цехов.	2	
	Практическое занятие 10		
	Требования к упаковке, срокам хранения, условиям транспортировки, реализации полуфабрикатов централизованного производства. Использование пищевых отходов.	2	
Практическое занятие 11			
Бракераж готовой продукции. Правила отпуска и хранения готовых блюд.	2		
Тема 6. Выполнение заданий пекаря по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий			
Организация технологического процесса приготовления мучных хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	2	У-1-У6 31-37
	1. Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. 2. Этапы технологического процесса производства хлебобулочных изделий и хлеба.		
Нормативные и технологические документы для организации процесса хлебобулочных изделий.	Содержание учебного материала	2	У-1-У6 31-37
	1. Государственные стандарты (ГОСТ), санитарные правила и нормы (Сан-ПиН), Сборники унифицированных рецептур, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия, технологические инструкции и технологические (технико-технологические) карты по производству изделий, стандарты предприятий и ряд иных документов.		

Организация рабочего места пекаря по изготовлению хлебобулочных изделий и хлеба	Практическая работа 12	2	У-1-У6 31-37
	1. Составление плана-схемы рабочего места пекаря по изготовлению мучных хлебобулочных изделий. 2. Оборудование, инструменты, инвентарь.		
Классификация, ассортимент простых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	2	У-1-У6 31-37
	1. Дефекты и болезни хлебобулочных изделий, черствение хлебобулочных изделий и пути его предотвращения 2. Условия и сроки хранения, реализации, транспортировки.		
Приготовление фаршей	Содержание учебного материала	2	У-1-У6 31-37
	1. Виды фаршей и в зависимости от применяемого сырья, характеристика и использование. 2. Технология приготовления гастрономических начинок.		
Приготовление начинок	Содержание учебного материала	2	У-1-У6 31-37
	1. Приготовление сладких начинок : повидло, джем, цедра, цукаты, сиропы, жженка, фруктовая начинка, желе. 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сдобных изделий.		
Решение задач	Практическая работа 13	2	У-1-У6 31-37
	1. Использование формул для расчета количества сырья, воды, упека, припек, выход изделий.		
Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	Содержание учебного материала	2	У-1-У6 31-37
	1. Приготовление пшеничного хлеба на дрожжах, закваске. 2. Приготовление ржано-пшеничного хлеба. 3. Приготовление цельнозернового пшеничного хлеба. 4. Формовка изделий, расстойка.		
Технология приготовления изделий из дрожжевого теста.	Содержание учебного материала	2	У-1-У6 31-37
	1. Приготовление батонов, багетов (пшеничные, цельнозерновые). 2. Приготовление национального хлеба: фугас, фокаччо, чабатта, армянский хлеб, бейгл, макиата. 3. Способы разделки, формовки, варианты оформления, режим расстойки, температурный режим выпечки.		
Приготовление сдобных изделий.	Лабораторная работа 1	2	У-1-У6 31-37
	1. Техника безопасности 2. Организация рабочего места 3. Приготовление халы, бриошей. 4. Презентация изделий. 5. Уборка рабочего места		
Приготовление сдобных изделий.	Лабораторная работа 2	2	У-1-У6 31-37
	1. Техника безопасности 2. Организация рабочего места 3. Приготовление халы, бриошей. 4. Презентация изделий. 5. Уборка рабочего места		
Приготовление сдобных изделий.	Лабораторная работа 3	2	У-1-У6 31-37
	1. Техника безопасности 2. Организация рабочего места 3. Приготовление халы, бриошей. 4. Презентация изделий. 5. Уборка рабочего места		

Приготовление сдобных изделий.	Лабораторная работа 4	2	У-1-У6 31-37
	1. Техника безопасности 2. Организация рабочего места 3. Приготовление халы, бриошей. 4. Презентация изделий. 5. Уборка рабочего места		
Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	2	У-1-У6 31-37
	1. Приготовление дрожжевого опарного теста 2. Способы разделки, формовки, режим расстойки, температурный режим выпечки. 3. Приготовление булочек: домашняя, дорожная, шафранная, ванильная, булочки с кремом (синабон) и др. 4. Недостатки, причины возникновения		
Приготовление и оформление мелкоштучных хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	2	У-1-У6 31-37
	1. Способы формовки, варианты оформления, режим расстойки, температурный режим выпечки. 2. Приготовление булочек: домашняя, дорожная, шафранная, ванильная, булочки с кремом (синабон) и др. 3. Недостатки, причины возникновения		
Работа с документацией	Практическая работа 14	2	У-1-У6 31-37
	Заполнение калькуляционных карт, составление ТТК		
Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий	Лабораторная работа 5	2	У-1-У6 31-37
	1. Техника безопасности 2. Организация рабочего места 3. Приготовление булочек с начинками, посыпками, кремом. 4. Презентация 5. Уборка рабочего места		
Приготовление булочных изделий из дрожжевого теста.	Лабораторная работа 6	2	У-1-У6 31-37
	1. Техника безопасности 2. Организация рабочего места 3. Приготовление булочек с начинками, посыпками, кремом. 4. Презентация 5. Уборка рабочего места		
Приготовление булочных изделий из дрожжевого теста.	Лабораторная работа 7	2	У-1-У6 31-37
	1. Техника безопасности 2. Организация рабочего места 3. Приготовление булочек с начинками, посыпками, кремом. 4. Презентация 5. Уборка рабочего места		
Приготовление изделий из опарного и безопарного теста	Содержание учебного материала	2	У-1-У6 31-37
	1. Приготовление дрожжевого теста 2. Способы разделки, формовки, варианты оформления, режим расстойки, температурный режим выпечки. 3. Приготовление пирожков печеных, кулебяки, хачапури, лаваш, растегаи закусочные, ватрушек, кексов, ромовой бабы, курника и др.		
Приготовление сдобного пресного теста, пряничного теста и изделий из него.	Практическая работа 15	2	У-1-У6 31-37
	1. Приготовление пресного теста. 2. Способы разделки, формовки, варианты оформления, режим расстойки, температурный режим выпечки. 3. Приготовление ватрушек, сочной, сдобных пресных пирожков с разными начинками,		

		струдель. 4. Приготовление пряничного теста и изделия: пряники, коврижки, батончики, коржики, леках.		
Решение задач	Практическая работа 16	Решение ситуационных задач Составление ТТК	2	У-1-У6 31-37
Изделия из теста	Лабораторная работа 8	1. Техника безопасности 2. Организация рабочего места 3. Приготовление изделий из дрожжевого и пресного теста 4. Презентация 5. Уборка рабочего места	2	У-1-У6 31-37
Изделия из теста	Лабораторная работа 9	1. Техника безопасности 2. Организация рабочего места 3. Приготовление изделий из дрожжевого и пресного теста 4. Презентация 5. Уборка рабочего места	2	У-1-У6 31-37
Изделия из теста	Лабораторная работа 10	1. Техника безопасности 2. Организация рабочего места 3. Приготовление изделий из дрожжевого и пресного теста 4. Презентация 5. Уборка рабочего места	2	У-1-У6 31-37
Приготовление изделий из безопасного теста (жареных в жире).	Практическая работа 17	1. Приготовление дрожжевого теста. 2. Способы разделки, формовки, варианты оформления, режим расстойки, температурный режим приготовления. 3. Приготовление пирожков жареных, пончиков, хвороста, бадов, клубники в мешочке.	2	У-1-У6 31-37
Приготовление изделий из жидкого дрожжевого теста	Практическая работа 18	1. Приготовление дрожжевого теста. 2. Способы приготовления, режим расстойки, температурный режим приготовления. 3. Приготовление блинов, оладий, пирога блинчатого, блинчиков фаршированных различными фаршами.	2	У-1-У6 31-37
Расчет расхода сырья	Практическая работа 19	Составление ТТК	2	У-1-У6 31-37
Приготовление изделий жареных в жире, изделий из жидкого теста.	Лабораторная работа 11	1. Техника безопасности 2. Организация рабочего места 3. Приготовление жареных изделий из дрожжевого теста 4. Презентация 5. Уборка рабочего места	2	У-1-У6 31-37
Приготовление изделий жареных в жире, изделий из жидкого дрожжевого теста.	Лабораторная работа 12	1. Техника безопасности 2. Организация рабочего места 3. Приготовление жареных изделий из дрожжевого теста 4. Презентация 5. Уборка рабочего места	2	У-1-У6 31-37
Приготовление изделий жареных в жире, изделий из жидкого дрожжевого	Лабораторная работа 13	1. Техника безопасности 2. Организация рабочего места	2	У-1-У6 31-37

теста	3. Приготовление жареных изделий из дрожжевого теста 4. Презентация 5. Уборка рабочего места		
Приготовление изделий из слоеного теста	Практическая работа 20	2	У-1-У6 31-37
	1. Приготовление изделий: - круассаны; - слойка датская; - слойка с марципаном, крученник; - булочка слоеная и др. 2. Способы разделки, формовки, варианты оформления, режим расстойки, температурный режим выпечки.		
Приготовление изделий из слоеного теста	Практическая работа 21	2	У-1-У6 31-37
	1. Приготовление изделий: - круассаны; - слойка датская; - слойка с марципаном, крученник; - булочка слоеная и др. 2. Способы разделки, формовки, варианты оформления, режим расстойки, температурный режим выпечки.		
Технология приготовления изделий из дрожжевого теста	Практическая работа 22	2	У-1-У6 31-37
	1. Приготовление дрожжевого теста для кренделей, брецелей, рогаликов. 2. Технология приготовления (обварка). 3. Способы разделки, формовки, варианты оформления, режим расстойки, температурный режим выпечки. 4. Приготовление теста и приготовление национальных изделий: назук, кяха, пахлава, мютаки.		

3.3. Тематический план и содержание производственной практики

№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Осваиваемые трудовые действия
1.	1. Подготовка к работе хлебобулочного производства, своего рабочего места, безопасная эксплуатация технологического оборудования,	1. Ознакомление с предприятием 2. Прохождение инструктажей по ТБ и ПБ 3. Организация рабочего места. 4. Уборка рабочего места. 5. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления.	6	T1; T2; T3; T4.
2.	производственного инвентаря, инструментов в соответствии инструкциями, регламентами. Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства в соответствии полученными	6. Выбор производственного инвентаря и оборудования. 7. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных хлебобулочных изделий.		

	заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики			
3.	2. Выполнение задания (заказа) по приготовлению видов теста на дрожжах, жидких и густых заквасках	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования 3. Подготовка продуктов для приготовления	6	T1; T2;T3;T4.
4.	для формовых и подовых хлебулочных изделий фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья (ситных фаршей и сладких начинок) в соответствии заданием (заказом) производственной программой мини-пекарни.	4. Принятие участия в выполнении рабочих обязанностей сотрудников предприятия: Выполнение заказов по приготовлению ситных фаршей и сладких начинок в зависимости от применяемого сырья.	6	T1; T2;T3;T4.
5.	сырья (ситных фаршей и сладких начинок) в соответствии заданием (заказом) производственной программой мини-пекарни.	5. Принятие участия в выполнении рабочих обязанностей сотрудников предприятия: Выполнение заказов по приготовлению видов теста для формовых и подовых хлебулочных изделий (дрожжевого пшеничного, ржано - пшеничного, ржаного)	6	T1; T2;T3;T4.
6.	3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению видов теста для хлебулочных изделий (дрожжевого сдобного, пресного, слоеного, хлеба	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования 3. Подготовка продуктов для приготовления 4. Работа на технологическом оборудовании: тестомесильная машина.	6	T1-T6
7.	пшеничного, цельнозернового, многозернового, ржано - пшеничного, ржаного) в соответствии заданием (заказом) производственной программой мини-пекарни. Работа на технологическом оборудовании: тестомесильная машина.	4. Принятие участия в выполнении рабочих обязанностей сотрудников предприятия: Выполнение заказов по приготовлению видов теста для сложных хлебулочных изделий (дрожжевого сдобного, пресного, слоеного).	6	T1-T6
8.	производственной программой мини-пекарни. Работа на технологическом оборудовании: тестомесильная машина.	5. Принятие участия в выполнении рабочих обязанностей сотрудников предприятия: Выполнение заказов по приготовлению хлебулочных изделий (хлеба пшеничного, цельнозернового, многозернового, ржано - пшеничного, ржаного), оформление разными стилями (арабский, венский стиль, кобб и др.).	6	T1-T6
9.	4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебулочных и сдобных изделий (багета	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования 3. Подготовка продуктов для приготовления	6	T1-T6

10.	французского, цельнозернового, батонов, плетенок, булочка бриошь, булочка домашняя, дорожная, веснушка, синабон и др). Приготовление национального	4. Принятие участия в выполнении рабочих обязанностей сотрудников предприятия: Выполнение заказов по приготовлению хлебобулочных и сдобных изделий (багета французского, цельнозернового, батонов, плетенок). Приготовление национального хлеба: фугас, фокаччо, чиабатта, армянский хлеб.	6	T1-T6
11.	хлеба: фугас, фокаччо, чиабатта, армянский хлеб в соответствии заданием (заказом) производственной программой мини-пекарни.	5. Принятие участия в выполнении рабочих обязанностей сотрудников предприятия: Выполнение заказов по приготовлению хлебобулочных и сдобных изделий (багета французского, цельнозернового, батонов, плетенок). Приготовление национального хлеба: фугас, фокаччо, чиабатта, армянский хлеб.	6	T1-T6
12.		6. Принятие участия в выполнении рабочих обязанностей сотрудников предприятия: Выполнение заказов по приготовлению мелкоштучных хлебобулочных и сдобных изделий (булочка домашняя, ванильная, шафранная, дорожная, веснушка, синабон и др.) с различными посыпками, начинками.	6	T1-T6
13.	5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению мелкоштучных мучных изделий из слоеного теста,	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования 3. Подготовка продуктов для приготовления	6	T1-T6
14.	праздничных пирогов (открытые, закрытые, фигурные), кулебяки, рыбники, караваи, калачи, куличи, хачапури, лаваша в соответствии	4. Принятие участия в выполнении рабочих обязанностей сотрудников предприятия: Выполнение заказов по приготовлению праздничных пирогов (открытые, закрытые, фигурные), кулебяки, рыбники, караваи, калачи, куличи, хачапури, лаваша.	6	T1-T6
15.	заданием (заказом) производственной программой мини-пекарни.	5. Выполнение заказов по приготовлению мелкоштучных мучных хлебобулочных изделий из слоеного теста.	6	T1-T6
16.		6. Выполнение заказов по приготовлению мелкоштучных мучных хлебобулочных изделий из слоеного теста.	6	T1-T6
17.	6. Организация хранения готовых мучных хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности	1. Контроль качества и безопасности готовых изделий. 2. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации готовых мучных хлебобулочных изделий	6	T1-T6
18.	продукции. Подготовка к реализации	4. Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных хлебобулочных изделий 5. Порционирования, творческое	6	T1-T6

	(презентации) готовых мучных хлебобулочных изделий	оформление и сервировка мучных хлебобулочных изделий		
19.	порционирования (комплектования), сервировки и творческого мучных хлебобулочных изделий с учетом	6. Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных хлебобулочных изделий 7. Порционирования, творческое оформление и сервировка мучных хлебобулочных изделий	6	T1-T6
20.	соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	8. Упаковка готовых мучных хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования. 9. Сроки и условия хранения.	6	T1-T6
Итого			120	

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Производственная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций, наличия положительной характеристики организации на слушателя в период прохождения практики, полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

4.ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

4.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

1. 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].
2. 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].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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

11.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.- Ш, 16 с.

12.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. – Ш, 10 с.

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

14.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.

15.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

16.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»]. – Режим доступа:

17.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2015.- 544с.

19.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

20.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

21.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

22.Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

23.Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с

24.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

25.Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с

26.Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

27.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

28.Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

29.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

30.Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

31.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

32.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

33.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

4.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

Дополнительные источники:

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

4.2 Материально-технические условия

Реализация программы профессиональной подготовки осуществляется в учебном кабинете, согласно расписанию занятий.

Оборудование учебного кабинета:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебный кондитерский цех.

Реализация программы предполагает наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства. Организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

1) Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 15 шт.;
- пароконвектомат -1 шт.;
- конвекционная печь - 1 шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;

- расстоечный шкаф - 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;
- фритюрница - 1 шт.;
- электрогриль(жарочная поверхность) - 1 шт.;
- плита wok - 1 шт.;
- гриль ламандр - 1 шт.;
- электроблинница - 1 шт.;
- электромармиты - 3 шт.;
- кофемашина с капучинатором - 1 шт.;
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1 шт.;
- ховоли (оборудование для варки кофе кофе на песке) - 2 шт.;
- электромармит - 1 шт.;
- шкаф холодильный -1 шт.;
- шкаф морозильный – 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.;
- гранитор;
- охлажденный прилавок - витрина -1 шт.;
- фризёр -1 шт.;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой -1 шт.;
- тестораскаточная машина - 1 шт.;
- планетарный миксер - 5 шт.;
- диспансер для подогрева тарелок - 1 шт.;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- слайсер - 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;
- процессор кухонный - 1 шт.;
- овощерезка - 1 шт.;
- миксер для коктейлей - 1 шт.;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
- кофемолка - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1шт.;
- аппарат для темперирования шоколада - 1шт.;
- стол с охлаждаемой поверхностью - 1шт.;
- сифон – 3 шт.;
- газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт.;
- барная станция для порционирования соусов – 1 шт.;
- набор инструментов для карвинга – 15 шт.;
- овоскоп-1шт.;
- нитротестер – 1 шт.;
- машина посудомоечная - 1 шт.;
- стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;
- стеллаж передвижной - 2 шт.;
- моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;
- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
- набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
- сковорода - 15 шт.;
- сковорода гриль - 5 шт.;
- набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая - 15 комплектов;
- подставка для разделочных досок - 15 шт.;
- мерный стакан - 15 шт.;
- венчик -15 шт.;

- миски нержавеющей сталь - 45 шт.;
 - сито - 15 шт.;
 - шенуа -15 шт.;
 - лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;
 - половник - 7 шт.;
 - шумовка - 5 шт.;
 - шипцы кулинарные универсальные - 5 шт.;
 - шипцы кулинарные для пасты -2 шт.;
 - набор ножей «поварская тройка» - 15 шт.;
 - насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта;
 - набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;
 - корзина для мусора - 4 шт.
- Учебный кондитерский цех:
- весы настольные электронные -15 шт.;
 - пароконвектомат - 1шт.;
 - конвекционная печь - 1шт.;
 - микроволновая печь - 1 шт.;
 - подовая печь для пиццы – 1 шт.;
 - расстоечный шкаф – 1 шт.;
 - плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные -7 шт.;
 - фритюрница – 1 шт.;
 - электроблинница-1шт.;
 - шкаф холодильный -1 шт.;
 - шкаф морозильный – 1 шт.;
 - шкаф шоковой заморозки – 1 шт.;
 - льдогенератор - 1 шт.;
 - фризер - 1 шт.;
 - тестораскаточная машина настольная – 1 шт.;
 - планетарный миксер (с венчиками: плудковый, плоскорешетчатый, спиральный) – 2 шт.;
 - тестомесильная машина (настольная) - 1 шт.;
 - миксер (погружной) -1 шт.;
 - мясорубка - 1 шт.;
 - куттер - 2 шт.;
 - соковыжималки (для citrusовых, универсальная) - 1 шт.;
 - пресс для пиццы - 1 шт.;
 - лампа для карамели - 1 шт.;
 - аппарат для темперирования шоколада - 1 шт.;
 - сифон - 3 шт.;
 - газовая горелка (для карамелизации) - 3 шт.;
 - термометр инфракрасный - 1 шт.;
 - термометр со шупом - 2 шт.;
 - аэрограф;
 - овоскоп - 1 шт.;
 - нитротестер – 1 шт.;
 - машина для вакуумной упаковки;
 - машина посудомоечная -1 шт.;
 - производственный стол с моечной ванной - 7 шт.;
 - производственный стол с деревянным покрытием-1 шт.;
 - производственный стол с мраморным покрытием - 1 шт.;
 - моечная ванна (двухсекционная) - 1 шт.;
 - стеллаж передвижной - 1 шт.;
 - дежи к тестомесильной машине - 2 шт.;
 - дежи к миксерам – 4 шт.;
 - миски из нержавеющей стали – 3 шт.;
 - гастроемкости из нержавеющей стали - 8 шт.;
 - кастрюли 1,5 - 2 л - 8 шт.;
 - сковорода - 7 шт.;

- разделочные доски (пластик): белая – 1 шт.;
- подставка для разделочных досок;
- миски полусферические - 2 шт.;
- мерный стакан – 1 шт.;
- противни – 10 шт.;
- перфорированные противни для багетов - 4 шт.;
- венчик - 1 шт.;
- сито - 1шт.;
- шенуа - 1 шт.;
- лопатки - 2 шт.;
- щипцы универсальные -5 шт.;
- сребки пластиковые - 10 шт.;
- скребки металлические - 4 шт.;
- кисти силиконовые - 10 шт.;
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см - по 4 шт. каждого вида;
- формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) - 30 шт.;
- формы для саваренов - 4 шт.;
- формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого - 30 шт.;
- нож - 1 шт.;
- нож пилка (300 мм)-2 шт.;
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) - 4 шт.;
- кондитерские мешки - 1 шт.;
- насадки для кондитерских мешков -2 комплекта.;
- ножницы - 7 шт.;
- резцы (фигурные) для теста, марципана – 3 шт.;
- кондитерские гребенки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для выпечки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для макарун, эклеров - 3 шт.;
- вырубки (выемки) для печенья, пряников - 3 комплекта;
- формы для конфет - 4 шт.;
- формы для шоколадных фигур - 4 шт.;
- набор молдов для мастики, карамели, шоколада - 4 шт.;
- набор мерных ложек - 3 шт.;
- скалки рефленные - 5 шт.;
- скалки - 1 шт.;
- делитель торта - 3 шт.;
- терки - 3 шт.;
- трафареты - 5 шт.;
- решетка с поддоном для глазирования -2 шт.;
- инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - 3 шт.;
- силиконовые коврики для айсинга - 4 шт.;
- перчатки для карамели - 2 шт.;
- помпа для работы с карамелью - 2 шт.;
- подставки для тортов - 7 шт.;
- набор выемок - 2 комплекта;
- совки для сыпучих продуктов - 4 шт.;
- подносы - 8 шт.;
- дуршлаг - 4 шт.;
- подложки для тортов (деревянные) - 4 шт.;
- корзина для мусора -4 шт.

4.3 Кадровые условия

Реализация программы профессионального обучения «Профессиональная подготовка по профессии 16472 Пекарь» обеспечивается педагогическими кадрами,

имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

5.1. Оценка качества освоения программы профессионального обучения

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.

5.2. Промежуточная аттестация

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

Промежуточная аттестация обучающихся проводится на основе оценочных средств, включающих в себя контрольно-оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

5.3. 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.

6. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1 Промежуточная аттестация

Контрольно-оценочные материалы (типовые задания) для оценки знаний

6.2. Итоговая аттестация

6.2.1. 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.

ТТК-30 баллов

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

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

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «АссортиРесторанс»

_____ А.В.Соболев

30 августа 2021 г.

м.п.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»

_____ Т. В. Архипова

30 августа 2021 г.

м.п.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
«Профессиональная подготовка по профессии 16472 Пекарь»

№ п/п	Наименование курсов, тем	Формы контроля	Учебная нагрузка слушателей (час.)		
			всего занятий	Лекции	Лабораторные и практические занятия
1	Общепрофессиональный курс		36	8	28
1.1.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	10	2	8
1.2.	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ	10	2	8
1.3.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	10	2	8
1.4.	Охрана труда	З	6	2	4
2	Профессиональный курс		88	26	62
	Теоретическое обучение по рабочей профессии повар	ДЗ	88	26	62
2.1.	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	ДЗ	20	6	14
2.1.	Выполнение заданий пекаря по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ДЗ	68	20	48
ПП 3	Производственная практика	ДЗ	120	-	120
ИА 4	Квалификационный экзамен	КЭ	6		
	Всего часов:		250	34	90

Квалификация: Пекарь 3 разряда

Форма обучения – очная