

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ
НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

УТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО

СОГЛАСОВАНО

Директор КГБ ПОУ «УАПК»

Индивидуальный

Руководитель Центра

предприниматель

опережающей профессиональной

«Хлеб из гандыра»

подготовки Приморского края



А.А. Куценко

2024 г.

Иванова Е.В.

«В» 2024 г.
М.П.

М.П.

И.Н. Намтаева

«___» 2024 г.
М.П.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по программе подготовки по профессии рабочего,
должности служащего**

в рамках реализации проекта «Аттестат плюс профессия»
для учащихся общеобразовательных организаций Приморского края

16472 Пекарь

приказом Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2020 г. N 657 "Об
утверждении федерального государственного образовательного стандарта
среднего профессионального образования по специальности 19.02.11
«Технология продуктов питания из растительного сырья».

Направленность (профиль)	изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных изделий
Квалификация	Пекарь 2 разряда
Форма обучения	очная с применением дистанционных образовательных технологий
Срок освоения	32 недели
Объем программы	144 часа (в том числе ауд.100 ч.)
Итоговая аттестация	Квалификационный экзамен с элементами демонстрационного экзамена
База обучения	КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж»

г. Уссурийск
2024

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.	Цели реализации программы	4
2.	Требования к результатам освоения программы	5
3.	Структура и содержание программы	8
4.	Материально-технические условия реализации программы	19
5.	Учебно-методическое обеспечение программы	24
6.	Оценка качества освоения программы	25
7.	Итоговая аттестация	29
8.	Контрольно-оценочные средства	38
9.	Составители программы	38

1. Цели реализации программы

Основная программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего для освоения ими профессии 16472 Пекарь и обучающихся в общеобразовательных организациях Приморского края.

Программа реализуется в рамках проекта «Аттестат плюс профессия» и направлена на удовлетворение перспективных потребностей сферы труда в соответствии с Перечнем приоритетных для Приморского края направлений опережающей профессиональной подготовки.

1.1 Нормативные правовые основания разработки программы

Программа предназначена для освоения профессии 16472 Пекарь, и разработана в соответствии с:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);
- Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);
- Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь" (25.12.2015 N 40270);
- Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 (ред. от 19.06.2012) <О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94> (вместе с "ОК 016-94. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов") (дата введения 01.01.1996);
- "Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих";
- Приказ Минтруда России от 12.04.2013 N 148н "Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов" (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 N 28534);

- Приказ Минтруда России от 29.09.2014 N 667н (ред. от 09.03.2017) "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (Зарегистрировано в Минюсте России 19.11.2014 N 34779);

1.2 К освоению программы допускаются учащиеся 8-11 классов. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

1.3 Присваиваемый квалификационный разряд: 2

2. Требования к результатам освоения программы

2.1 Требования к знаниям и умениям

В результате освоения программы обучающийся должен знать:

- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлеба и 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

Обучающийся должен уметь:

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлеба и хлебобулочной продукции;
- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и основы технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий

2.2 Обладать профессиональными компетенциями

Код ПК	Описание профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации хлеба, хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2	Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3	Организовывать и проводить приготовление теста и формование изделий различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных изделий разнообразного ассортимента
ПК 6	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства и для выпечки мучных - кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)

Код ОК	Описание общих компетенций
ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

2.3 Выполнять трудовые действия:

ТД-1 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря

ТД-2 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

ТД-3 Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей

ТД-4 Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства

3. Структура и содержание программы

3.1 Категория обучающихся: учащиеся 8-11 классов общеобразовательных организаций.

3.2 Трудоемкость обучения: 144 академических часа, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя, не более 4-х раз и не менее 1-го раза в неделю. Объем программы может быть увеличен.

3.3. ЦОПП Модуль 1 в объеме 8 аудиторных часа, реализуется Центром опережающей профессиональной подготовки с использованием дистанционных технологий.

3.4 Учебная нагрузка составляет не более 6 академических часов в день. Обучение в субботу по усмотрению обучающей организации. Обучение в выходной день – воскресенье запрещено.

3.5 Период освоения: 8 месяцев

3.6 Обучение в каникулярное время школьников ОО проводится по усмотрению обучающей организации.

3.7 Форма обучения: (очная, с применением ДОТ).

3.8 Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, ак.час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
I	ЦОПП Модуль 1.¹ Построение Профессиональная карьера	8	4	3	1	
1.1	Тема 1.1 Актуальное состояние рынка труда и востребованность профессий	1	1	0	0	
1.2	Тема 1.2 "Пошаговое руководство по поиску работы и составлению резюме"	2	1	1	0	
1.3	Тема 1.3. "Навыки успешного трудоустройства"	2	1	1	0	

¹ ЦОПП Модуль 1 реализуется Центром опережающей профессиональной подготовки с использованием дистанционных технологий, что обеспечивает доступность обучения для широкого круга слушателей. При реализации программы, очередность модулей теоретического обучения может изменяться.

1.4	Тема 1.4 Особенности построения карьерной траектории в образовательно– производственном кластере. Карьерные карты.	3	1	1	1	Тестирование (зачет)
II	Модуль 2 Теоретическое обучение	92	50	42		
2	Организационно-правовые основы хлебопекарного дела	2	2	-		
2.1	Тема 2.1 Основы рыночной экономики, предпринимательства и Российского законодательства	2	2	-		
3	Оборудование для изготовления изделий	8	8	0		зачет
3.1	Тема 3.1 Характеристика оборудования	2	2	-		
3.2	Тема 3.2 Механическое оборудование	2	2	-		
3.3	Тема 3.3 Тепловое оборудование	2	2	-		
3.4	Тема 3.4 Вспомогательное оборудование	2	2	-		
4	Основное и дополнительное сырье для производства хлеба и хлебобулочных изделий	22	16	6		зачет
4.1	Тема 4.1 Основное сырье и дополнительное, характеристика	2	2	-		
4.2	Тема 4.2 Мука, крахмал – характеристика сырья	2	2	-		
4.3	Тема 4.3 Сахар, сахарные продукты- характеристика	2	2	-		
4.4	Тема 4.4 Технология приготовления сиропов, особенности рецептур	2	2	-		
4.5	Тема 4.5 Молоко, молочные продукты- характеристика	2	2	-		
4.6	Тема 4.6 Яйца, яичные продукты, характеристика	2	2	-		
4.7	Тема 4.7 Дрожжи- характеристика сырья	2	-	2		
4.8	Тема 4.8 Разрыхлители теста, особенности рецептур	2	-	2		
4.9	Тема 4.9 Дополнительное сырье красители, ароматизаторы	2	-	2		
4.10	Тема 4.10 Дополнительное сырье - вкусовые продукты	2	2	-		
4.11	Тема 4.11 Характеристика сырья - жиры	2	2	-		
5	Технология приготовления хлеба, мелкоштучных и кондитерских изделий	58	22	36		зачет

5.1	Тема 5.1 Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, классификация, характеристика	2	2	-		
5.2	Тема 5.2 Схема приготовления, основные операции	2	2	-		
5.3	Тема 5.3 Подготовка сырья, организация работы	2	2			
5.4	Тема 5.4 Замес теста – виды замесов теста	2	2	-		
5.5	Тема 5.5 Созревание теста- характеристика, параметры	2	2	-		
5.6	Тема 5.6 Разделка теста	2	2	-		
5.7	Тема 5.7 Выпечка тестовых заготовок	2	2	-		
5.8	Тема 5.8 Охлаждение готовых изделий, хранение, очерствение	2	2	-		
5.9	Тема 5.9 Технология приготовления мелкоштучных изделий	6	-	6		
5.10	Тема 5.10 Технология приготовления хлеба пшеничного	6	-	6		
5.11	Тема 5.11 Технология приготовления хлеба с добавками	6	-	6		
5.12	Тема 5.12 Технология приготовления батона нарезного	6	-	6		
5.13	Тема 5.13 Технология приготовления изделий механическим способом приготовления	2	2	-		
5.14	Тема 5.14 Технология приготовления теста с химическими разрыхлителями	2	2	-		
5.15	Тема 5.15 Правила приготовления изделий из песочного теста	6	-	6		
5.16	Тема 5.16 Технология приготовления изделий жареных в масле	2	2	-		
5.17	Тема 5.17 Правила ведения процесса приготовления жареных изделий из теста	6	-	6		
6	Санитарные правила и охрана труда в производственном цехе	2	2	-		
6.1	Тема 6.1 Охрана труда, санитарные правила в производственном цехе	2	2	-		
III	Модуль 3 Практическое обучение					
3.1	Учебная практика	36	-	36		зачет
IV	Итоговая аттестация				8	
4.1	Консультация				2	
4.1	Квалификационный экзамен с элементами демонстрационного экзамена				6	Квалификационный экзамен с элементами демонстрации

						общего экзамен
	ИТОГО:	144	54	81	9	

3.9 Календарный учебный график

Образовательный процесс осуществляется в соответствии с расписанием занятий

Календарный учебный график – это часть профессиональной программы, определяющая продолжительность обучения, последовательность обучения, текущего контроля, и итоговой аттестации.

	ИТОГО:	144	54	81	9	

3.9 Календарный учебный график

Образовательный процесс осуществляется в соответствии с расписанием занятий

Календарный учебный график – это часть профессиональной программы, определяющая продолжительность обучения, последовательность обучения, текущего контроля, и итоговой аттестации.

Календарный учебный график

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Учебные недели, количество часов в неделю, в т.ч. дистанционного обучения																																		Итого часов		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	26	27	28	29	30	31	32	33	34				
	30.09-05.10	07.10-12.10	14.10-19.10	21.10-26.10	28.10-02.11	04.11-09.11	11.11-16.11	18.11-23.11	25.11-30.11	02.12-07.12	09.12-14.12	16.12-21.12	23.12-28.12	13.01-18.01	20.01-25.01	27.01-01.02	03.02-08.02	10.02-15.02	17.02-22.02	24.02-01.03	03.03-08.03	10.03-15.03	17.03-22.03	31.03-05.04	07.04-12.04	14.04-19.04	21.04-26.04	28.04-03.05	05.05-10.05	12.05-17.05	19.05-24.05	26.05-31.05	02.06-07.06				
Модуль 1. Построение профессиональной карьеры		2	4	2																															8		
Модуль 2. Теоретическое обучение		4	-	6	-	2	8	2	8	2	8	2	2	2	8	2	8	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	92		
Модуль 3. Практическое обучение																				6			6	6		6				6	6			36			
Консультация																																	2		2		
Итоговая аттестация квалификационный экзамен, с элементами демонстрационного экзамен																																	6		6		
Итого часов:		6	4	8	-	2	8	2	8	2	8	2	2	2	8	2	8	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	8	8	8	144

3.10 Содержание разделов программы

МОДУЛЬ 1 Профессиональная карьера

Тема 1.1 Актуальное состояние рынка труда и востребованность профессий.

Лекция: Как выглядит сегодняшний рынок труда в России? Обзор текущего состояния и адаптация к новым экономическим условиям. Анализ востребованных профессий, как развитие соответствующих навыков помогает адаптироваться к актуальным вызовам.

Тема 1.2 Современные инструменты поиска работы и технологии самопрезентации. Вид лекции: онлайн (платформа ЦОПП)

Лекция: Поиск работы в цифровую эпоху. Традиционные и современные методы поиска работы сегодня. Обзор онлайн-ресурсов, платформы для поиска вакансий. Ключевые элементы, форматы и рекомендации. Составление сопроводительного письма, его важность и основные принципы написания. Подготовка к собеседованию, исследование выбранной компании и ее культуры. Отработка навыков самопрезентации, как говорить о себе, своих достижениях и опыте. Поведение на собеседовании: невербальное общение, уверенность и стрессоустойчивость

Тема 1.3. Навыки успешного трудоустройства

Вид лекции: онлайн (платформа ЦОПП)

Лекция: Подготовка к собеседованию. Обсуждение главных вопросов на собеседовании к работодателю. Ключевые моменты для успешного прохождения собеседования. Навыки самопрезентации. Правила по поиску работы. Какой указать опыт работы. Что делать, после составления резюме. Подготовка к собеседованию

Тема 1.4 Особенности построения карьерной траектории в образовательно–производственном кластере. Карьерные карты

Вид лекции: онлайн (платформа ЦОПП)

Лекция: Понятие карьерной траектории. Определение карьерной траектории и ее значение. Подробное изучение факторов, влияющие на карьерный рост. Процесс создания карьерной карты:

- Самоанализ;
- Определение карьерных целей и желаемых позиций;
- Исследование возможностей в кластере;
- Планы по обучению и развитию навыков;
- Примеры карьерных карт, разработанных для разных профессий.

Проведение тестирования на портале ЦОПП Приморского края.

<https://xn--25-kmc.xn--n1acaz.xn--p1ai/program/84-proekt-attestat-professiya-professionalnaya-karera>

МОДУЛЬ 2 Теоретическое обучение

2 Организационно-правовые основы хлебопекарного дела

Тема 2.1 Основы рыночной экономики, предпринимательства и Российского законодательства

Лекция: История происхождения хлеба, три этапа становления хлебной продукции, предприятия выпускающие изделия, ИП, ООО, основы предпринимательства, обязанности производственного работника

3 Оборудование для изготовления изделий

Тема 3.1 Характеристика оборудования

Лекция Знакомство с производственным оборудованием. Изучение классификации оборудования, рассмотреть и изучить механическое оборудование первого цикла, пройти ТБ, устранение пороков и неисправностей оборудования в ходе работе

Тема 3.2 Механическое оборудование

Лекция Изучение характерных особенностей механического оборудования, рассмотреть и изучить механическое оборудование первого производственного цикла, пройти ТБ, устранение пороков и неисправностей оборудования в ходе работе, санитарная обработка оборудования

Тема 3.3 Тепловое оборудование

Лекция Изучение характерных особенностей теплового оборудования, рассмотреть и изучить тепловое оборудование первого производственного цикла, пройти ТБ, устранение пороков и неисправностей оборудования в ходе работе, санитарная обработка оборудования , уборка помещений в которых находится оборудование

Тема 3.4 Вспомогательное оборудование

Лекция Изучение характерных особенностей вспомогательного оборудования, рассмотреть и изучить вспомогательного оборудования, устранение неисправностей оборудования в ходе работе, санитарная обработка оборудования , уборка помещений в которых находится оборудование

4 Основное и дополнительное сырье для производства хлеба и хлебобулочных изделий

Тема 4.1 Основное сырье и дополнительное, характеристика

Лекция: Изучение характеристики основного сырья , органолептическая и физико-химическая оценка качества сырья, документация , складирование и температурный режим хранения

Тема 4.2 Мука, крахмал –характеристика сырья

Лекция: Изучение вида, типа, сорта муки, органолептические показатели муки, документы, сроки и правила хранения муки, виды крахмала, требования к качеству и хранению крахмала

Тема 4.3 Сахар, сахарные продукты- характеристика

Практическое занятие Инструктаж по ТБ, подготовка сырья, изучение основного сырья сахара песка и его производных, взаимозаменяемости на мед, патоку и инвертный сироп, расчет производственных задач

Тема 4.4 Технология приготовления сиропов, особенности рецептур

Практическое занятие (план проведения занятия) Инструктаж по ТБ, подготовка сырья, подготовка оборудования и инвентаря, приготовление сиропов разной плотности и консистенции, правила окрашивания, ароматизации и применения сиропов в производстве хлебобулочных изделий, уборка рабочего места, заполнение отчетов, сдача отчетов

Тема 4.5 Молоко, молочные продукты- характеристика

Лекция: Изучение основного сырья молока и молочных продуктов, его производных, нормы взаимозаменяемости, документы, сроки и правила хранения сырья.

Тема 4.6 Яйца, яичные продукты, характеристика

Лекция: Изучение основного сырья яйца и яичные продукты, их производных, нормы взаимозаменяемости, документы, сроки и правила хранения сырья

Тема 4.7 Дрожжи- характеристика сырья

Практическое занятие Инструктаж по ТБ, подготовка сырья, подготовка оборудования и инвентаря, подготовка дрожжей к производству, дрожжи сухие, прессованные, живые и закваска собственного производства, анализ и сравнительная характеристика работы живых микроорганизмов, уборка рабочего места, заполнение отчетов, сдача отчетов

Тема 4.8 Разрыхлители теста, особенности рецептур

Практическое занятие Инструктаж по ТБ, подготовка сырья, подготовка оборудования и инвентаря, подготовка химических разрыхлителей к работе, расчет производственной рецептуры и сравнительная характеристика работы разрыхлителей в тесте, уборка рабочего места, заполнение отчетов, сдача отчетов

Тема 4.9 Дополнительное сырье красители, ароматизаторы

Практическое занятие Инструктаж по ТБ, подготовка сырья, подготовка оборудования и инвентаря, подготовка отделочных п\ф для создания ароматов, цвета и внешнего вида изделий, нормы взаимозаменяемости, документы, сроки и правила хранения сырья уборка рабочего места, заполнение отчетов, сдача отчетов

Тема 4.10 Дополнительное сырье - вкусовые продукты

Лекция Изучение сырья для создания вкуса, аромата, цвета и внешнего вида изделий, нормы взаимозаменяемости, документы, сроки и правила хранения сырья

Тема 4.11 Характеристика сырья- жиры

Лекция: Изучение основного сырья масло и продуктов из масла, их производных, нормы взаимозаменяемости, документы, сроки и правила хранения сырья

5 Технология приготовления хлеба, мелкоштучных и кондитерских изделий Тема 5.1 Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, классификация, характеристика

Лекция: Изучить классификацию хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий. Характеристика изделий по весу, форме, классификация теста, определение от простого к сложному, анализ отличительных особенностей теста и готовых изделий, нормативная документация производства изделий
Тема 5.2 Схема приготовления, основные операции

Лекция: технологическая схема приготовления простых изделий из теста, подготовка сырья, замес теста, брожение теста, созревание теста, разделка теста, расстойка тестовых заготовок, выпечка, охлаждение, упаковка, реализация, хранение. Анализ технологических операций

Тема 5.3 Подготовка сырья, организация работы

Лекция: правила ведения процесса приготовления изделий это подготовка сырья, подготовка сухих продуктов, посуда, инвентарь, приспособления, правила подготовки яиц, помещения, оборудование, приспособления, виды и условия.

Тема 5.4 Замес теста – виды замесов теста

Лекция: Ознакомиться с последовательностью приготовления изделий, виды замеса, ускоренный, замедленный, механический, правила ручного замеса теста, алгоритм работы механического оборудования, виды брака и способы устранения брака.

Тема 5.5 Созревание теста- характеристика, параметры

Лекция: Освоить методику определения готовности теста, физико- химические показатели готовности теста, органолептические показатели, аналитический разбор образцов

Тема 5.6 Разделка теста

Лекция: Характеристика готовности теста, деление теста на куски заданной массы, округление тестовых заготовок, расстойка предварительная, определение готовности заготовки к разделке органолептическим способом, придание формы, оформление поверхности, окончательная расстойка, оборудование и инвентарь.

Тема 5.7 Выпечка тестовых заготовок

Лекция: Правила и параметры печи электрической, газовой, СВЧ., Выход готовых изделий, уpek. Правила упека изделий, от чего зависит процент упека. Брак и способы устранения.

Тема 5.8 Охлаждение готовых изделий, хранение, очерствение

Лекция: Правила охлаждения готовых изделий. Оборудование для хранения готовых изделий. Потери готовых изделий, усушка. Физико - химические показатели потерь после выпечки. От чего зависит процент усушки. Брак и способы устранения.

Тема 5.9 Технология приготовления мелкоштучных изделий

Практическое занятие Инструктаж по ТБ, подготовка сырья, подготовка оборудования и инвентаря, подготовка отделочных п\ф для создания ароматов, внешнего вида изделий из теста , приготовления теста, правила

формования, выпечка, температура выпечки и время приготовления, украшение после тепловой обработки, нормы взаимозаменяемости, документы, сроки и правила хранения сырья уборка рабочего места, заполнение отчетов, сдача отчетов

Тема 5.10 Технология приготовления хлеба пшеничного

Практическое занятие Инструктаж по ТБ, подготовка сырья, подготовка оборудования и инвентаря, подготовка вкусовых продуктов для улучшенного внешнего вида изделий из теста, приготовления опары, замес теста на опаре, правила формования и подготовка формы, выпечка, температура выпечки и время приготовления, оформление документации, сроки и правила хранения сырья уборка рабочего места, заполнение отчетов, сдача отчетов

Тема 5.11 Технология приготовления хлеба с добавками

Практическое занятие Инструктаж по ТБ, подготовка сырья, подготовка оборудования и инвентаря, подготовка вкусовых продуктов для улучшенного внешнего вида изделий из теста, приготовления опары, замес теста на опаре, правила формования и подготовка формы, выпечка, температура выпечки и время приготовления, оформление документации, сроки и правила хранения сырья уборка рабочего места, заполнение отчетов, сдача отчетов

Тема 5.12 Технология приготовления батона нарезного

Практическое занятие Инструктаж по ТБ, подготовка сырья, подготовка оборудования и инвентаря, подготовка вкусовых продуктов для улучшенного внешнего вида изделий из теста, приготовления опары, замес теста на опаре, правила формования, расстойка и надрезы на поверхности батона, выпечка, температура выпечки и время приготовления, оформление документации, сроки и правила хранения сырья уборка рабочего места, заполнение отчетов, сдача отчетов

Тема 5.13 Технология приготовления изделий механическим способом приготовления

Лекция Подготовка сырья, микробиологические показатели и безопасность основного сырья (яйца), подготовка инвентаря и оборудования, приготовление теста, правила введения сырья, последовательность, формование, параметры выпечки. Виды брака и способы его устранения.

Тема 5.14 Технология приготовления теста с химическими разрыхлителями

Лекция Подготовка сырья, подготовка инвентаря и оборудования, приготовление теста механическим способом, правила ввода сырья и последовательность операций ручным способом, сравнительная характеристика, формование, параметры выпечки, украшение после выпечки, заполнение пустот. Виды брака и способы его устранения.

Тема 5.15 Правила приготовления изделий из песочного теста

Практическое занятие Инструктаж по ТБ, подготовка сырья, подготовка оборудования и инвентаря, подготовка отделочных п\ф для создания ароматов, внешнего вида изделий из теста песочного, приготовления теста, правила формования, выпечка, температура выпечки и время приготовления,

украшение после тепловой обработки, нормы взаимозаменяемости, документы, сроки и правила хранения сырья уборка рабочего места, заполнение отчетов, сдача отчетов

Тема 5.16 Технология приготовления изделий жареных в масле

Лекция: характеристика изделий жаренных в масле, отличительные особенности и сравнительный анализ выпеченных изделий и жаренных, подготовка сырья, приготовление теста и отделочных п\ф, подготовка оборудования, ТБ при использовании оборудования, правила жарки, виды пороков и брака при производстве жаренных изделий, устранения брака изделий, возможные неполадки с оборудованием и способы их устранения

Тема 5.17 Правила ведения процесса приготовления жареных изделий из теста

Практическое занятие: Инструктаж по ТБ, подготовка сырья, подготовка оборудования и инвентаря, подготовка отделочных п\ф для создания ароматов, внешнего вида изделий жаренных из теста, приготовления теста, правила формования, жарка в большом количестве масла, украшение после тепловой обработки, нормы взаимозаменяемости, документы, сроки и правила хранения сырья уборка рабочего места, заполнение отчетов, сдача отчетов

6 Санитарные правила и охрана труда в производственном цехе

Тема 6.1 Охрана труда, санитарные правила в производственном цехе

Лекция Методы и правила уничтожение пищевых, не пищевых отходов, и правила техники безопасности в хлебопекарном производстве, противопожарная безопасность.

МОДУЛЬ 3 Практическое обучение

Тема 3.1. Организация рабочего места пекаря, инструктаж по технике безопасности в учебной лаборатории.

Практическое занятие учебной практики № 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами. Участие в проведении инструктажей: вводного и на рабочем месте. Изучить порядок обучения безопасным приемам труда, проведения и оформления инструктажей по технике безопасности. Заполнение отчета и сдача оформленного отчета.

Тема 3.2. Организация рабочих мест, при изготовлении изделий из дрожжевого теста **Практическое занятие учебной практики № 2.**

Организация рабочих мест для изготовления хлеба лукового, подбор оборудования, подбор сырья, расчет производственных рецептов, замес теста, приготовление лука репчатого, формование тестовой заготовки, расстойка, украшение поверхности хлеба, выпечка, охлаждение, реализация, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами.

Тема 3.3. Организация рабочих мест, при изготовлении мелкоштучных изделий из дрожжевого теста

Практическое занятие учебной практики № 3. Организация рабочих мест для изготовления булочки с начинкой (фаршем), подбор оборудования,

подбор сырья, расчет производственных рецептур, замес теста, приготовление начинки сладкой (не сладкой), формование тестовой заготовки, расстойка, украшение поверхности булочки, выпечка, охлаждение, реализация, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами.

Тема 3.4. Организация рабочего места для приготовления изделий из пряничного теста и оформление готовых изделий

Практическое занятие учебной практики № 4. Организация рабочих мест для изготовления пряников с начинкой, подбор оборудования, подбор сырья, расчет производственных рецептур, замес теста, приготовление начинки, формование тестовой заготовки, выпечка, охлаждение, украшение поверхности готовых пряников, упаковка и реализация, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами.

Тема 3.5. Организация рабочего места для приготовления изделий из песочного теста с отделочными полуфабрикатами, подача и требование к качеству.

Практическое занятие учебной практики № 5. Организация рабочих мест для изготовления печенья с фруктовой начинкой, подбор оборудования, подбор сырья, расчет производственных рецептур, замес теста, приготовление фруктовой начинки, формование тестовой заготовки, выпечка, охлаждение, украшение поверхности готового печенья, упаковка и реализация, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами

Тема 3.6. Организация рабочего места для приготовления изделий из сдобного пресного теста с отделочными полуфабрикатами, подача и требование к качеству.

Практическое занятие учебной практики № 5. Организация рабочих мест для изготовления печенья из сдобного пресного теста с фруктовой начинкой, подбор оборудования, подбор сырья, расчет производственных рецептур, замес теста, приготовление фруктовой начинки, формование тестовой заготовки, выпечка, охлаждение, украшение поверхности готового печенья, упаковка и реализация, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами

4 Материально-технические условия реализации программы

4.1 Сведения об условиях проведения лекций, лабораторных и практических занятий, промежуточной и итоговой аттестаций, а также об используемом оборудовании и информационных технологиях.

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, мини - плакаты
Учебная лаборатория «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков»	Практические занятия	Мини- плакаты, ноутбук, сырье, оборудование механическое, тепловое, вспомогательное, инвентарь, формы для выпечки, фольга, силиконизированная пергаментная бумага, пищевая пленка, моющие средства, губки, инвентарь для уборки цеха
Учебная лаборатория «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков»	Итоговый квалификационный экзамен, с элементами демонстрационного экзамена	Мини- плакаты, ноутбук, сырье, оборудование механическое, тепловое, вспомогательное, инвентарь, формы для выпечки, фольга, силиконизированная пергаментная бумага, пищевая пленка, моющие средства, губки, инвентарь для уборки цеха

Инфраструктурный лист по реализации основной программы профессионального обучения по программе подготовки по профессии рабочего, должности служащего 16472 Пекарь и проведения квалификационного экзамена с элементами демонстрационного экзамена по очной форме с применением ДОТ, реализации в рамках проекта «Аттестат плюс профессия» для учащихся общеобразовательных организаций Приморского края

Таблица 1. Инфраструктурный лист

Реализации основной программы профессионального обучения по программе подготовки по профессии рабочего, должности служащего 16472 Пекарь и проведения квалификационного экзамена с элементами демонстрационного экзамена по очной форме с применением ДОТ							
№ п/п							
1	2			3			
1	Наименование профессии			16472 Пекарь			
2	Количество участников, на которое рассчитан ИЛ			15			
3	Количество рабочих мест для участников, на которое рассчитан ИЛ			15			
Оборудование, инструменты и мебель							
№	Наименование	Технические характеристики	Класс	Единица измерения	Кол-во на 1-го чел.	Кол-во на всех участников	Комментарии
1	Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1RM	Температурный режим-30...260С Мощность, кВт-15.8 Ширина, мм -860 мм Глубина, -882мм	Оборудование тепловое	шт.	1	15	
2	Стол подставка под подовую печь	Материал: Нержавеющая сталь габариты, мм (Д/Ш/В): 850x1010x850 масса: 37 кг	Оборудование вспомогательное	шт.	1	15	
3	Стол производственный с бортом	Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1800x600x850	Оборудование вспомогательное	шт.	2	15	
4	Стол с моечной ванной	Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1000x600x850	Оборудование вспомогательное	шт.	1	15	
5	Стеллаж 4-х уровневый	Материал: из нержавеющей стали 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки –уголок нерж. Размеры: 800*500*1800 мм	Оборудование вспомогательное	шт.	2	15	

6	Спиральный тестомес APACH ASM16F 2S	Производительность, кг/ч 48 Объём дежи, л 16 Минимальная загрузка, кг 2 Максимальная загрузка, кг 12 Количество скоростей 2 Напряжение, В 380	Оборудование механическое	шт.	1	15	
7	Весы настольные электронные (профессиональные)	Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр. Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325; Высота (мм): 105; Дискретность - 1 г Платформа 340 x 215 мм Флюоресцентный дисплей Питание от сети	Весоизмерительное оборудование	шт.	1	15	
8	Шкаф холодильный	Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 6 полок Тем. режим: +1...+10С. Мощность: 350Вт, Напряжение: 230В Объем: 500л. Размер полки: 595x455мм 5 (шт), дверь стекло	Холодильное оборудование	шт.	1	15	
9	Блендер ручной	Тип блендера погружной Объем 1л. Скорость от 610 до 11000 об/мин. Количество скоростей 5 Напряжение 220В 65x65x397 (блендер + насадка измельчитель +насадка венчик +измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)	Оборудование механическое	шт.	1	15	
10	Набор разделочных досок	Материал: полипропилен Размеры Н=18,L=600,В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	Инструменты	шт.	5	15	
11	Сотейник для индукционных плит	Объём не менее 1 литра	Инструменты	шт.	2	15	
12	Гастроемкости	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: GN 1/1 530x325x20 мм.	Инструменты	шт.	2	15	
13	Лопатки силиконовые	Материал: Термостойкие Размеры: Длина лопатки 260 мм	Инструменты	шт.	3	15	
14	Сито-кружка для муки	Материал: Нержавеющая сталь, ручной механизм	Инструменты	шт.	1	15	
15	Набор пекарские рукавицы	Материал: жаростойкие Размеры: длинный манжет, 430 мм	Инструменты	шт.	1	15	

16	Бак для мусора	Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см	Инструменты	шт.	2	15	
17	Коврик диэлектрический	Материал: Резиновый, диэлектрический Размеры: 750x750	Инструменты	шт.	1	15	
18	Скалка двуручная	Материал: дерево Размеры: 400*43мм	Инструменты	шт.	1	15	
19	Бумажные полотенце 2 слойные в рулоне	Материал: Бумажные 2 слойные в рулоне	Расходные материалы	шт.	2	15	
20	Пленка пищевая	Материал: Стрейч пищевая Размеры: 29X30 см	Расходные материалы	шт.	1	15	
21	Бумага для выпечки «Парно» 30 см 5 м корич.	Материал: Силиконизированный	Расходные материалы	шт.	1	10	
22	Пакеты для мусора 60л	Материал: Из ПНД (полиэтилен низкого давления)	Расходные материалы	шт.	2	15	
23	Ветошь - тряпка для протирания поверхности	Материал: Тряпка универсальная в рулон, нетканое полотно Размеры: 24x30 см	Расходные материалы	шт.	1	15	
24	Полотенце х/б для посуды	Материал: Хлопчатобумажная ткань	Расходные материалы	шт.	2	15	
25	Ложка пластиковая одноразовая	Материал: Пластик Размеры: 165 мм	Расходные материалы	шт.	5	15	
26	Тарелка пластиковая одноразовая	Материал: Пластик Размеры: 205 мм	Расходные материалы	шт.	5	15	
27	Перчатки одноразовые цветные S,M,L	Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участника S,M,L). Цветные.	Расходные материалы	шт.	1	15	
28	Скатерть одноразовая для сервировки столов	Материал: Нетканый материал спанбонд Размеры: 2 x1,5 м.	Расходные материалы	шт.	1	15	
29	Миска д/миксера «Мадена» 2,5л. арт С437		Расходные материалы	шт.	1	20	
30	Шапочка одноразовая		Расходные материалы	шт.	6	100	
31	Бахилы полиэт.одноразовые		Расходные материалы	пара	5	86	
32	Молоко		Расходные материалы	литр	-	48	
33	Сгущ.молоко		Расходные материалы	шт.	-	20	

34	Дрожжи		Расходные материалы	упак	-	2	
35	Какао порошок		Расходные материалы	упак	-	2	
36	Маргарин «Домашний»		Расходные материалы	шт	-	120	
37	Масло «Злаго» 5 л		Расходные материалы	шт	-	4	
38	Мука в/с 5 кг		Расходные материалы	кг	-	100	
39	Повидло 13 кг		Расходные материалы	кг	-	13	
40	Сахар		Расходные материалы	кг	-	50	
41	Яйцо с-1		Расходные материалы	шт	-	360	
42	Халат (одноразовый)		Расходные материалы	шт	-	5	

5 Учебно-методическое обеспечение программы

Основная литература

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник. – 9-е изд; перераб. и доп./ Под общей редакции Л.И. Пучковой. – СПб: Профессия, 2021.-416с., ил.
2. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО – 2 изд., перераб. и доп. –М.: Издательство Юрайт, 2019. – 414с.
3. Зерно, мука и хлеб России. Производство — хранение — переработка — рынок : монография / М. Г. Балыхин, В. А. Бутковский, О. А. Ильина [и др.]. — Москва : МГУПП, 2020. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/163720>.
4. Основы технологии производства продуктов здорового питания из растительного сырья : учебное пособие / О. В. Перфилова, В. Ф. Винницкая, В. А. Бабушкин, С. И. Данилин. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2017. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157789>.

Дополнительная литература

1. Бурчакова И. Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования – М.: Издательский центр «Академия» 2019 – 384с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования-М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 304с.
3. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО – 2 изд., перераб. и доп. –М.: Издательство Юрайт, 2017. – 414с.
4. Голунова Л.Е., Лабзина М.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: ДеЛи Плюс, 2011.- 488с.
5. Демченко, Н. И. Выполнение работ по профессии «Тестовод» : учебное пособие / Н. И. Демченко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 154 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133045>.

6 Оценка качества освоения программы

6.1 Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения обучающимся модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде зачетов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Формы и методы контроля и оценки результатов освоения модулей программы

Наименование модулей	Основные показатели оценки	Формы и методы контроля и оценки
Модуль 1.	Оценка «зачтено» выставляется слушателю, который дал правильные ответы на не менее, чем 65% материала	Форма контроля - тестирование.
Модуль 2.	Оценка «зачтено» выставляется слушателю, который дал правильные ответы на не менее, чем 65% материала	Форма контроля - тестирование.
Модуль 3.	Оценка «зачтено» выставляется слушателю, который дал правильные ответы на не менее, чем 65% материала	Форма контроля - тестирование.

6.2 Типовое задание для проведения промежуточной аттестации *по Модулям.*
Модуль 2

1. Предприятие производит кондитерские изделия и мучные кондитерские изделия, это

- А) Малое предприятие
- Б) Предприятие специализированное**
- В) Универсальное предприятие

2. Технологическое оборудование для производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий подразделяется на

- А) механическое
- Б) тепловое**
- В) холодильное
- Г) охлаждающее
- Д) вспомогательное
- И) нейтральное
- К) все ответы верные

3. К механическому оборудованию относится

- А) сортировочно-калибровочное, моечное, месильно - перемешивающее, измельчительно-режущее оборудование
- Б) машины для мытья овощей, столовой посуды**
- В) специальное оборудование

Г) дозировочное- формовочное оборудование

Д) все ответы верны

4. Просеиватели относятся к-

А) специальному оборудованию

Б) оборудование первого цикла

В) сортировочно- калибровочное оборудование

Г) распылительное оборудование

Д) измельчительно- режущее оборудование

5. Установите соответствие классификации оборудования

А) просеиватели	А) механическое оборудование
Б) весы	Б) измерительное оборудование
В) ледогенераторы	В) холодильное оборудование
Г) конвекционные аппараты	Г) тепловое оборудование
	специальное оборудование
	жарочное оборудование

6. Мини - пекарня- это

А) специализированный цех

Б) заготовочный цех

В) доготовочный цех

7. Рабочие органы миксера

А) Венчик

Б) Лопатка

В) Прутиковый венчик, крючок, лопатка

Г) Лопатообразный, крюк, прутиковый венчик

8. Установите соответствие

Резаки	Дисковые с ровными краями и неровными
Ножи для нарезки изделий	Струна, с зубчиками и длинным лезвием
Вырубки, выемки, плунжуры	Гофрированные, гладкие
	Валики с зубчиками

9. Саварен -это

А) изделие хлебобулочное

Б) форма разъемная

В) Форма кондитерская не разъемная

10. Изделия из улучшенного теста - это

А) Кондитерское изделие

Б) Сдобное изделие

Г) Хлебобулочное изделие

Д) Хлеб

11. Изделия из простого теста - это

- А) Кондитерское изделие
- Б) Сдобное изделие
- В) Хлебобулочное изделие
- Г) Хлеб

12. Установите соответствия

хлеб	изделие из простого теста
хлебобулочное изделие	изделие из улучшенного теста
пасхальный кекс	изделие из сдобного теста
	изделие с добавлением большого количества сахара

13. Какие изделия называются сложными?

- А) изделия содержат сахар песок и жир
- Б) изделия с большим содержанием жира и сахара, художественной отделкой поверхности
- В) изделия со сложной формой и красиво отделанной поверхностью
- Г) изделия со сложной формой и красиво отделанной поверхностью и боковыми сторонами

14. на какие типы подразделяются предприятия общественного питания

- А) кафе, ресторан, столовая, кафе быстрого питания, закусочная
- Б) завод, фабрика, специализированный цех
- В) универсальный цех

15. Как на Руси называли пшеницу и почему?

- А) Пашиня
- Б) «Пашеницей» (от слова пашня).

16. В связи с какими событиями предприниматель Бугров получил свою фамилию?

- А) Он собрал большую библиотеку
- Б) Под его руководством артельные рабочие, сравняла все бугры и овраги у городского Кремля
- В) Он построил мощную мельницу на р. Сейм.

17. Пищевая ценность кондитерских изделий обусловлена:

- а) высоким содержанием жира, углеводов;
- б) низким содержанием жира, углеводов;
- в) витаминами, минеральными веществами

Модуль 3

Тест 1 (уровень первый)

1. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?

- а) Мука;
- б) орехи;
- в) повидло;
- г) сахар;
- д) сметана.

2. Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки?

- а) Помол;
- б) количества клейковины;
- в) цвет;
- г) зольность;
- д) газообразующая способность.

3. Выберите базисную влажность муки:

- а) 14,0;
- б) 14,5;
- в) 15,0;
- г) 15,5;

4. Высокое содержание углеводов в кондитерских изделиях обусловлено использованием:

- а) сливочного масла;
- б) яиц;
- в) сахара;
- г) муки.

5. Какие разрыхлители теста вам известны?

- а) Дрожжи;
- б) соль;
- в) молочнокислые бактерии;
- г) сода пищевая.

6. Как подготавливают сахар для дрожжевого теста?

- а) сахар измельчают;
- б) сахар просеивают;
- в) сахар растворяют в жидкой фазе и процеживают;
- г) сахар подвергают карамелизации.

7. Как правильно подготовить мед к производству?

- а) Мед нагревают до 45-50 °С и процеживают;
- б) мед охлаждают до 15 °С и взбивают;
- в) мед растирают с сахаром и используют;
- г) используют без подготовки;

8. Как подготовить желатин к производству?

- а) Желатин замачивают в горячей некипяченой воде;
- б) желатин замачивают в холодной некипяченой воде;
- в) желатин замачивают в холодной кипяченой воде;
- г) желатин замачивают в подкисленной воде.

Тест № 2 (второй уровень)

1. Назовите показатели органолептической оценки качества сырья:

_____ , _____ , _____ , _____ .

2. Назовите базисную влажность муки: _____ .

3. Впишите пропущенные слова: «Перед использованием муку _____ для обогащения _____ и удаления _____ ».

4. Назовите, какие разрыхлители применяют для разрыхления теста:

_____ , _____ , _____ .

5. Перечислите операции подготовки яиц к производству изделий с кремом:

_____ , _____ , _____ , _____ .

6. Закончите предложение:

Если мак загрязнен песком, его нужно _____ и погрузить в _____ , затем сироп _____ .

7. Впишите пропущенные слова в предложение:

Перед использованием мед _____ до температуры _____ и _____ .

8. Впишите пропущенное слово:

Перед использованием желатина, его _____ в холодной кипяченой воде.

7 Итоговая аттестация

7.1 Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, с элементами демонстрационного экзамена. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей, с рекомендуемым привлечением внешних экспертов от организаций работодателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей и проводится с участием аттестационной комиссии.

7.2 К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план программы.

7.3 Квалификационный экзамен, с элементами демонстрационного экзамена проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих.

7.4 Квалификационный экзамен, с элементами демонстрационного экзамена независимо от вида профессионального обучения включает в себя

практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена рекомендуется привлекать представителей работодателей или их объединений.

7.5 Практическая квалификационная работа заключается в выполнении комплексного практического задания, в том числе в форме демонстрационного экзамена, в условиях, которые приближают оценочные процедуры к профессиональной деятельности.

7.6 В теоретическую часть задания включаются вопросы, позволяющие оценить наличие у слушателя знаний производственных процессов, положений, инструкций и других материалов, требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ, охране труда, рациональной организации труда на рабочем месте, а также готовности слушателя применять имеющиеся знания в профессиональной деятельности.

7.7 Итоговая аттестация включает в себя:

- квалификационный экзамен, с элементами демонстрационного экзамена по профессии;

7.8 Типовое задание квалификационного экзамена с элементами демонстрационного экзамена по профессии включает в себя:

- теоретическую часть

- практическую часть

Типовое задание для проведения итогового квалификационного экзамена, с элементами демонстрационного экзамена по профессии 16472 Пекарь

Время выполнения: 6 академических часа.

Задание на выполнение:

Наименование	Степень оценивания
Задание для проверки теоретических знаний	2 «неудовлетворительно»
	3 «удовлетворительно»
	4 «хорошо»
	5 «отлично»
Задание для проверки практических знаний (ход, проверка работы)	2 «неудовлетворительно»
	3 «удовлетворительно»
	4 «хорошо»
	5 «отлично»

По результатам итоговой аттестации, выставляются отметки за теоретическую и практическую части по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») с присвоением разряда.

Критерии оценки ответов на теоретические вопросы

Наименование оценки	Требования к качеству
«отлично»	<p>Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком с использованием специальных терминов.</p> <p>Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p>
«хорошо»	<p>Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи.</p> <p>Ответ четко структурирован, логичен, изложен литературным языком с использованием специальных терминов. Могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.</p>
«удовлетворительно»	<p>Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть значение обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.</p>
«неудовлетворительно»	<p>Ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь</p>

	<p>обсуждаемого вопроса по билету с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная, профессиональная терминология не используется. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента.</p>
<p>Критерии оценки выполнения практического задания</p>	
<p>Наименование оценки</p>	<p>Требования к качеству</p>
<p>«отлично»</p>	<p>рабочее место оснащается с соблюдением всех требований к подготовке для выполнения манипуляции, практические действия выполняются последовательно, в соответствии с технологией, соблюдаются все требования к безопасности работающего и окружающих, качество выполненных заданий безупречное.</p>
<p>«хорошо»</p>	<p>рабочее место оснащается с соблюдением всех требований к подготовке для выполнения манипуляции, практические действия выполняются последовательно, но неуверенно, соблюдаются все требования к безопасности работающего и окружающих, качество выполненных заданий с незначительными замечаниями.</p>
<p>«удовлетворительно»</p>	<p>рабочее место не полностью оснащается для выполнения очередного задания, практические действия выполняются последовательно, но неуверенно, соблюдаются все требования к безопасности работающего и окружающих, качество выполненных заданий с существенными замечаниями.</p>
<p>«неудовлетворительно»</p>	<p>затруднения с подготовкой рабочего места, невозможность самостоятельно выполнить практические манипуляции, совершаются действия, нарушающие безопасность работающих, качество выполненных работ плохо</p>

Перечень вопросов теоретической части квалификационного экзамена.

1. Требование к основному хлебопекарному и кондитерскому сырью.
2. Требование к вспомогательному хлебопекарному и кондитерскому сырью.
3. Яйца и яичные продукты – характеристика сырья
4. Разрыхлители теста -особенности и характеристика сырья
5. Молоко и молочные продукты - характеристика сырья
6. Пряности, вкусовые продукты и ароматизаторы- особенности и характеристика сырья
7. Мука и крахмал (тип, вид, сорт), показатели и их характеристика
8. Масло сливочное, маргарин, масло растительное- особенности и характеристика сырья
9. Свойства сырья и процессы, происходящие при его замешивании теста или тестового полуфабриката.
10. Химический способ разрыхления теста, особенности приготовления и замеса теста.
11. Сахар –песок и его заменители, мед, патока- особенности и характеристика сырья, определите, какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить в пряничном тесте 2 кг сахара-песка?
12. Рассчитать необходимое количество муки и воды на замес теста, если влажность муки 16%. Расчет воды для замеса теста заданной влажности, масса сырья в натуре (В) -7753,0г, масса сырья в сухих веществах (С)- 6131,1г, влажность теста (А)32%, X – количество воды необходимое для замеса пшеничного теста.
13. Каково значение хлебобулочных изделий в питании человека?
14. Назовите недостатки муки пшеничной и ржаной повышенной влажности. Как влияет мука с повышенной влажностью на качество изделий? Рассчитать необходимое количество муки и воды на замес теста, если влажность муки 16,5%
15. Определение терминам - клейковина и сила пшеничной муки.
16. Какое значение имеет сахар при изготовлении мучных кондитерских и хлебобулочных изделий? Какое количество сахара-песка можно растворить из расчета на 1 л: в холодной и горячей воде?
17. Какие процессы происходят с крахмалом при замесе пшеничного теста и при выпечке изделия?
18. Перечислите, какие яйца и яичные продукты поступают в кондитерский цех, укажите условия и сроки хранения яиц? Какую роль играет желток яиц в приготовлении пшеничного теста? Почему белки яиц используют для приготовления кремов, зефира, воздушного теста?
19. Сливки какой жирности наиболее пригодны для взбивания и как сохранить творог длительное время свежим?
20. Какую роль играет жир в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий?

21. Какой из искусственных жиров по вкусовым качествам приближается к сливочному маслу? Почему растительное масло редко используется для приготовления мучных кондитерских изделий?
22. Технология приготовления изделий из ржаного теста, особенности рецептур, правила ведения процесса приготовления теста и выпекания тестовых заготовок, оформление до и после выпечки.
23. Укажите последовательность технологических операций при подготовке следующих дрожжей к использованию:
 - а) свежие прессованные
 - б) сухие
24. Объясните сущность процесса разрыхления теста химическими разрыхлителями.
25. Объясните сущность процесса разрыхления теста механическими разрыхлителями.
26. Укажите последовательность технологических операций при подготовке яичных белков к взбиванию и в процессе их взбивания
27. Укажите причины изменений объема изделий, происходящих при выпечке хлебобулочных изделий. Укажите причины изменений белков, происходящих при выпечке изделий
28. Укажите причины изменений крахмала, происходящих при выпечке хлебобулочных изделий. Укажите причины изменений (образование корочки), происходящих при выпечке изделий.
29. Укажите причины изменений (образование мякиша), происходящих при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий, дайте определение следующим терминам:
 Упек _____ припек _____
30. Технология приготовления дрожжевого слоеного полуфабриката и изделий из него. Перечислите недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении слоеного теста и каковы их причины?

Задание практической части квалификационного экзамена.

В организацию работы входит: подготовка рабочего места, оценка за организацию рабочего места, расчет сырья для приготовления изделий и финальная презентация готовых наборов

1. Расчет сырья для приготовления наборов печения :

Проведение расчётов

На одну выпечку в лабораторных условиях берут 300 г муки. Остальное количество сырья рассчитывают исходя из рецептуры. Количество вносимой при замесе теста воды рассчитывают по формуле:

$$V = C_{\text{в}} \cdot 100 / (100 \cdot W_{\text{т}}) - g_{\text{с}}$$

где: **V**- количество воды на замес теста, мл;

g_с - суммарная масса сырья, идущего на приготовление теста (без воды), г;

Вт - влажность теста, % (Влажность теста всегда на 1% больше влажности мякиша изделий);

Св- суммарное количество сухих веществ сырья, идущего на приготовление теста, %;

Пример задачи:

1. Рассчитать требующееся количество сырья (муки, соли, разрыхлителя, сахара и т.д. по рецептуре) для изготовления

-изделие сдобное из пшеничной муки высшего и 1 сорта, используя Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия.- СПб.:Профи,2023.- С. 69-75

2.Рассчитать количество сырья для приготовления экзаменационных изделий

Практическая часть: Обучающийся изготавливает два подарочных набора, каждый из которых, состоит из двух видов печенья;

Ход работы: организовать рабочее место, замесить тесто из сырья, сформовать два вида печенья, произвести выпечку и украшение печенья после выпечки, презентовать свои наборы

Требования к набору:

каждый набор подается в упаковке который обучающийся приносит с собой перед началом экзамена;

один из видов печенья должен быть с фруктовым вкусом/ароматом;

один из видов печенья должен быть выемным (произвести формование при помощи вырубни, выемки), декорированным после выпечки;

запрещено использовать искусственные ароматизаторы и красители

Вес, количество, форма:

Два набора печенья, каждый из которых, должен состоять из двух видов печенья. Вес каждого из наборов должен быть в диапазоне 0,250-0,300 кг. без упаковки.

При выполнении практической части квалификационного экзамена

участник должен следовать следующему алгоритму работы:

1. Надеть санитарную одежду;
2. Вымыть руки;
3. Подойти к рабочему месту и подготовить его к работе;
4. Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
5. Подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
6. Включить необходимое оборудование;

7. Приготовить печенье;
 8. Упаковать;
 9. Подать и презентовать изделия.
 10. Уведомить комиссию о завершении работы;
 11. Убрать рабочее место: - вымыть и протереть рабочий стол: - сложить чистую посуду и инвентарь на стеллаж - вымыть мойку - протереть переднюю стенку холодильника и т.д. Особые указания: 1. Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование
2. Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование неисправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

Требования безопасности перед началом работы

Застегнуть одетую форменную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

Проверить оснащенность рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами.

Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов; - проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом).;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность весоизмерительного оборудования;

- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц;
- рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды;
- полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

Перед включением индукционной плиты помните: оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации.

- Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными.

Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.

- Не складировать предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.

- После эксплуатации отключите плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды. При эксплуатации весов не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. При работе не нажимайте сильно на клавиши.

При эксплуатации холодильного оборудования: загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже. При обнаружении утечки хладагента холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить.

Не допускается:

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;

- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки; - хранить продукты на испарителях;

- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата. Перед использованием микроволновой печи убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены.

- Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры.

- При извлечении из печи посуды с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. - Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.

- Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печи окажется невозможным.

Требования безопасности по окончании работы Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

8. Контрольно-оценочные средства

8.1 Контрольно-оценочные средства обеспечивают проверку достижения планируемых результатов обучения по программе и используются в процедуре текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

8.2 Текущий контроль

Текущий контроль знаний проводится в формах, предусмотренных учебным планом.

9. Составители программы.

1. Виротченко Марина Витальевна, преподаватель КГБ ПОУ «УАПК»
2. Дзундза Ирина Ярославовна, методист КГБ ПОУ «УАПК»