Министерство образования и науки Тамбовской области
Тамбовское областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Многопрофильный колледж имени И.Т. Карасева»

УТВЕРЖДЕНО
На заседании методической
комиссии специальных дисциплин
(протокол от 28.10.2026 г. №2)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ТОГАПОУ
«Многопрофильный колледж им.И.Т.Карасева»
_____ С.Н.Суворин

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО/ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО

16472 ПЕКАРЬ

Пекарь 2-го разряда

Профессиональный стандарт «Пекарь»

Тамбов 2026

Разработчики (составители):

Савинкова А.Н., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж имени И.Т. Карасева»

Соболева В.В., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж имени И.Т. Карасева»

Программа согласована (работодатель-партнер)

Столовая «Щи-Борщи» ИП А.А. Кисляков

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ……..…3

1.1 Общие положения……..3

1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации……..……6

1.3 Планируемые результаты обучения……..……7

1.4 Учебно-тематический план…….10

1.5 Календарный учебный график……12

1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)…….……..12

1.7 Организационно-педагогические условия…….15

1.8 Формы аттестации……..……..20

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ……21

2.1 Текущий контроль……21

2.2 Промежуточная аттестация……..……21

2.3 Итоговая аттестация…….22

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Общие положения

Программа профессиональной переподготовки разработана ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева».

Настоящая программа определяет объем и содержание обучения по профессии рабочего/должности служащего 16472 «Пекарь», планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности.

1.1.1 Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативные правовые основания для разработки программы профессиональной подготовки 16472 «Пекарь» (далее – программа) составляют:

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 декабря 2015 г N 914н "Об утверждении профессионального стандарта 16472 "Пекарь" (Зарегистрировано в Минюсте России от 25 декабря 2015 г N 40270);

Приказ Росстандарта от 16.05.2025 № 423-ст <О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-2025.

«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);

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.359020"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. N 32.

Программа профессиональной подготовки разрабатывалась на основе установленных квалификационных требований (профессиональных стандартов).

1.1.2 Перечень сокращений, используемых в программе

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ВД – вид деятельности;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ТД – трудовое действие;

ПО - практический опыт;

З – знания;

У – умения;

ИА –итоговая аттестация;

КЭ – квалификационный экзамен.

ДОТ – дистанционные образовательные технологии

1.1.3 Требования к слушателям

а) категория слушателей: безработные граждане.

б) требования к уровню обучения/образования: лица, ранее не имевшие профессии «Пекарь».

1.1.4 Особенности адаптации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Разработка адаптированной основной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ и/или инвалидностью или обновление уже существующей программы обучения определяются индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), рекомендациями заключения ПМПК (при наличии) и осуществляются по заявлению слушателя (законного представителя).

1.1.5 Форма обучения: очная**.**

1.1.6 Трудоемкость освоения: 163 академических часа, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.

1.1.7 Период освоения: 10.11.2026-29.04.2027

1.1.8 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации

1.2.1 Цель освоения

Целью настоящей программы *профессиональной подготовки* является создание условий для реализации курса, направленного на формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для выполнения *нового вида профессиональной деятельности и приобретения новой квалификации «Пекарь».*

1.2.2 Квалификационная характеристика программы профессионального обучения

Область профессиональной деятельности: пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Вид профессиональной деятельности: Производство хлебобулочной продукции в организациях питания.

Обобщенная трудовая функция, подлежащая освоению: Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря.

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом: 3 разряд.

1.3 Планируемые результаты обучения

Результаты освоения программы профессиональной подготовки являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения трудовых/служебных функций *нового вида профессиональной деятельности в рамках полученной квалификации.*

Таблица 1 – Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессиональной подготовки

Вид деятельности	**Код и наименование компетенций**	**Код и наименование трудовой функции**
ВД 1 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ПК 1.1 Подготовка рабочего место пекаря. ПК 1.2 Выполнение операций по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

Таблица 2 – Планируемые результаты обучения

Виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Показатели освоения компетенции**		
		Знания	**Умения**	**Практический опыт**
ВД 1 Изготовление хлебобулочных изделий под	ПК 1.1 Подготовка рабочего место пекаря.	З 1.1.1 Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации,	У 1.1.1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического	ПО 1.1.1 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	**Умения**	**Практический опыт**
руководством пекаря		нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. З 1.1.2 Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции З 1.1.3 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции З 1.1.4 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними З 1.1.5 Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в	оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе У 1.1.2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве У 1.1.3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции	места ПО 1.1.2 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства ПО 1.1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства ПО 1.1.4 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	**Умения**	**Практический опыт**
		организациях питания		
	ПК 1.2 Выполнение операций по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	З 1.2.1 Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания З 1.2.2 Технологии приготовления хлебобулочной продукции З 1.2.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения З 1.2.4 Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства З 1.2.5 Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям З 1.2.6 Правила и технологии расчетов с потребителями	У 1.2.1 Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции У 1.2.2 Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции У 1.2.3 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда У 1.2.4 Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции У 1.2.5 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты У 1.2.6 Эстетично и безопасно упаковывать готовую	ПО 1.2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента ПО 1.2.2 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции ПО 1.2.3 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса ПО 1.2.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации ПО 1.2.5 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию ПО 1.2.6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	**Умения**	**Практический опыт**
		З 1.2.7 Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	хлебобулочную продукцию на вынос	

1.4 Учебно-тематический план

Таблица 2 – Учебный план

Наименование учебных дисциплин	**Трудоёмкость, ак.час**			
	Итого	**Виды занятий, в т.ч.**		**Формы аттестации**
		Л	**ПЗ, ЛР**	
Основы товароведения продовольственных товаров	3	-	-	
Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	13	8	5	
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	13	9	2	
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	16	10	2	
Основы калькуляции и учета	3	3	-	
Изготовление хлебобулочных изделий	16			ДЗ
Практика	**104**	**-**	**104**	ДЗ
Итоговая аттестация (КЭ)	**4**	**-**	**4**	КЭ
Всего ак.часов	**172**	**30**	**117**	

1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)

Таблица 4 – Рабочая программа дисциплины (модуля, раздела)

Наименование дисциплины	Наименование тем	Виды учебных занятий	Ак. час	Содержание
1.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Тема 1.1. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Лекция	8	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. 2. Глистные заболевания. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения 3. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания Выращивание микроорганизмов питательных средах Работа с микроскопом
	1.2. Личная и производственная гигиена	Лекция	2	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований
2.Осовы товароведения продовольственных товаров	Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов	Лекция	1	Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий оценка качества по стандарту
	Товароведная характеристика молочных товаров	Лекция	4	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения молочных товаров

				Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.
	Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Лекция	3	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.
	Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Лекция	3	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов Органолептическая оценка качества мяса
3.Техническое оснащение и организация рабочего места	Тема 1.3 Особенности организации рабочих мест	Лекция	9	Организация работы зон, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест. Организация зон, предназначенных для выпуска основной продукции. Характеристика организации рабочих мест. Особенности организации рабочих мест на поточных линиях
4.Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	**Тема 1.3.** Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Лекция	14	1 Ассортимент хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. 2 Планирование и организация технологического процесса производства. 3 Замес и образование теста. Способы замеса теста. Процессы, происходящие при замесе. 4 Понятие об «унифицированной» и производственной рецептурах. Методика расчета производственных рецептур 5 Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при брожении теста. Приготовление жидких дрожжей. 6. Разделка теста, формирование и расстойка, отсадка, штамповка, сушка тестовых заготовок

		ПЗ	4	**1.**Приготовление теста безопарным и опарным способами. **2.**Расчет массы сырья и полуфабрикатов для составления производственной рецептуры. Расчет температуры воды для замеса полуфабрикатов (теста, опары). Расчет массы тестовой заготовки. 3.Расчет потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
	Тема Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий	Лекция	4	1 Выпечка хлебобулочных изделий. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке 2 Понятие «Упек», режимы выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. 3 Методы улучшения качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Хранение. Изменение качества готовой продукции при хранении. 4 Выход хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Факторы, влияющие на величину выхода. Дефекты и болезни изделий.
		ПЗ	1	1 Технологические процессы макаронного производства. 2 Технологические процессы кондитерского производства
	Тема 1.5. Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству	Лекция	2	1 Оборудование для механического и пневматического транспортирования сырья. 2 Оборудование, машины и агрегаты для подготовки сырья к производству. 3 Оборудования для формования хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

	Тема 1.6. Оборудование для дозирования компонентов и приготовления теста	Лекция	2	1 Дозаторы, дозировочные станции муки и жидких компонентов. Установка для дозирования заквасок. 2 Тестоприготовительные машины и агрегаты периодического и непрерывного действия. 3 Оборудование для выгрузки теста.
5.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента	Тема Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Профессиональный словарь кондитера	Лекция	4	Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика
6.Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента	Тема Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Лекция	4	Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых
	Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Лекция	2	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста
7.Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных,	Тема Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к	ПЗ	3	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

кондитерских изделий	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Лекция	5	Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.
		ПЗ	1	Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.
		Лекция	5	Организация рабочего места хлебопека для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.
		ПЗ	1	Организация рабочего места хлебопека для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.
	Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Лекция	10	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.
8.Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	Тема Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Лекция	3	Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.
		ПЗ	4	Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста.
		Лекция	10	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение,

				обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.
	Тема Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Лекция	10	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения
9.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Лекция	5	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента
10. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Лекция	13	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.
11.Основы калькуляции учета	Тема 11.1 Общая характеристика бухгалтерского учета	Лекция	3	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании.

				Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса
Практика	**104**			
Итоговая аттестация	**4**			
	Практика		4	Инструктаж по технике безопасности, санитарии и организации рабочего места пекаря. Прием, хранение, подготовка сырья к производству. Дозирование сырья. Ознакомление с технологическим оборудованием и правилами его использования. Тестирование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
			4	Приготовление фаршей и начинок для хлебобулочной продукции
			4	Приготовление пшеничного теста опарным способом
			4	Приготовление пшеничного теста безопарным способом
			4	Приготовление булочки «Домашней»
			4	Приготовление булочки с орехами
			4	Приготовление булочки «Бриошь»
			4	Приготовление бриошей с начинкой
			4	Приготовление сдобы обыкновенной
			4	Приготовление сдобы «Выборгской»
			4	Приготовление сдобы детской

			фигурной
		4	Приготовление пирожков печеных с различными фаршами
		4	Приготовление ватрушек с творогом
		4	Приготовление расстегаев (закусочных)
		4	Приготовление рогалика сдобного
		4	Приготовление пирога с маком
		4	Приготовление сдобных плетеных изделий
		4	Приготовление хлеба формового из пшеничной муки в/с
		4	Приготовление хлеба подового из пшеничной муки 1сорта
		4	Приготовление хлеба ржано-пшеничного
		4	Приготовление хлеба пшеничного на закваске
	Квалификационный экзамен	4	Выполнение работ по профессии «Пекарь»

1.7 Организационно-педагогические условия

Реализация программы осуществляется в полном соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования, нормативными правовыми актами, регламентирующими данное направление деятельности.

1.7.1 Требования к квалификации педагогических кадров

К реализации программы привлекается лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование и отвечающие квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам.

1.7.2 Требования к материально-техническому обеспечению

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

МТО содержит специальные помещения: учебные аудитории для проведения лекций, практических (семинарских) занятий, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, итоговой аттестации (в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий). Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью, оборудованием, расходными материалами, программным обеспечением, техническими средствами обучения и иными средствами, служащими для представления учебной информации слушателям.

При реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий и (или) электронного обучения образовательная организация обеспечивает функционирование информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств и обеспечивающую освоение слушателями образовательных программ полностью или частично независимо от места нахождения слушателей: каналы связи, компьютерное оборудование, периферийное оборудование, программное обеспечение.

Виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК**
ВД 1 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ПК 1.1 Подготовка рабочего место пекаря. ПК 1.2 Выполнение операций по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета - кабинета специальных дисциплин; - учебной площадки по компетенции «Хлебопечение» Оборудование учебного кабинета: - учебные и методические пособия; - наглядные пособия; - мультимедийный комплекс. Оборудование учебной площадки по компетенции «Хлебопечение»: Печь конвекционная Печь ротационная Расстоечный шкаф Противень алюминевый 600х400 мм без перфорации

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
		Противень алюминиевый 600х400 мм перфорированный Столы производственные Весы электронные лабораторные Индукционная плита Планетарная тестомесильная машина Тестомесильная машина Холодильный шкаф Морозильный шкаф Машина кулинарная для раскатки теста Моечная ванна Смеситель для холодной и горячей воды Тележка-шпилька сварн., нерж.,12 уровней, размер листа 400х600) Презентационный стол Стеллаж сплошной разборный, 4х уровневый Пластиковые контейнеры с крышками Миски из нержавеющей стали разного обьема Нож универсальный Поднос Набор досок разделочных пластиковых (желтая, белая, красная) Пластмассовый скребок “Трапеция” Варежка-прихватка Тазы пластиковые Набор кастрюль для индукционной плиты Вилки металлические Ложки столовые Совки для сыпучих продуктов Терка четырёхгранная Контейнеры с крышкой для муки Кружка мерная Пергамент жиронепроницаемый Фольга рулон Бумажные полотенца Губка для мытья посуды Полотенца Контейнеры одноразовые для пищ. продуктов Стаканы одноразовые Пакеты для мусора Пакеты для мусора Стрейч-пленка Куллер с водой Мусорная корзина Средства для уборки (набор совок и щетка)

1.7.3 Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению

Для реализации программы используются учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы.

Таблица 5 – Учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы

1.Нормативные правовые акты, иная документация
1.1 Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. М. «Хлебпродинформ», 2020.
1.2 Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. – М.: Прейскурантиздат, 2021. – 490 стр.
1.3 ГОСТ Р 53104-2019 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания М «Стандартинформ 2019»
1.4 Пат. 2104646 Российская Федерация, С1. Способ производства хлеба / Симонова Н.Н., Решетник О.А., Мингалеева З.Ш. [и др.] опубл. 20.02.2019.
1.5 Пат. 2344603 Российская Федерация. Способ производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки / Селиванов Н.П. опубл. 27.01.2019.
1.6 Пат. 2522115 Российская Федерация. Способ производства батонов / Павловец И.С., Пожидаева Л.Р. опубл. 10.07.2020.
2.Основные источники
2.1 Технология хлебопекарного производства: учеб. 9-е изд.; перераб. и доп. / Л.Я. Ауэрман. - Спб: «Профессия», 2020. – 416 с.
2.2 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова.-М,: Изд. Центр «Академия», 2019. – 336 с.
2.3 Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова. – 3-е изд., испр.-М.: Изд. Центр «Академия», 2020. – 320 с. Академия, 2019.
2.4 Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- 2-е изд., стер. – М.: Изд. Центр «Академия», 2021. – 320 с.
2.5 Трушина С.М. Оборудование для производства мучных кондитерских изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Издательство «Пищевая промышленность», 2020, - 236 с.
2.6 Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Т. Б. Цыганова.- 2-е изд., испр. - М.: Изд. центр «Академия», 2022. – 448 с.
2.7 Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства: учебник для нач. проф. образования/ В.М. Хромеенков. – 2-е изд., перераб. И доп. – М.,: Изд. центр «Академия», 2020. – 368 с.
3. Дополнительная литература
3.1 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 251 с.
3.2 Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования /

С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 224 с.
3.3 Региональный профессиональный стандарт «Пекарь».
4. Интернет-ресурсы
4.1 Журнал «Пищевая промышленность» на сайте «Киберленинка» // Режим доступа: URL: https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1052094
4.2 Журнал «Пекарня онлайн» (Режим доступа: https://pekarnja.com/)
4.3 Онлайн-портал "Хлебомолы: технологии правильного питания" (Режим доступа: https://www.hlebomoli.ru)
5. Электронно-библиотечная система
5.1 https://urait.ru/book/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-538280 Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019.

1.7.4 Общие требования к организации учебного процесса

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами образовательной организации.

1.8 Формы аттестации

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям, разделам) и итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена слушателей по программе.

1.8.1 Текущий контроль успеваемости

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.8.2 Промежуточная аттестация

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.8.3 Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей.

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

Квалификационный экзамен 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, должностям служащих (при наличии таких разрядов, классов, категорий).

Квалификационный экзамен 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 привлекаются представители работодателей, их объединений.

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.

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.

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы обеспечивают проверку достижения планируемых результатов обучения по программе и используются в процедуре текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

2.1. Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости включает в себя мероприятия по оцениванию выполнения заданий на практических занятиях. Мероприятия текущего контроля успеваемости приведены в Таблице 6.

Таблица 6 – Мероприятия текущего контроля успеваемости

Наименование	Форма контроля
ПР. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе приготовления мучных и хлебобулочных изделий	опрос
ПР. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления дрожжевого теста. Изучение устройства и принципа действия тестомесильных и тестораскаточных машин.	презентация
ПР. Органолептический способ проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	доклад
ПР. Сравнение методов приготовления дрожжевого безопарного и опарного теста	опрос
ПР. Приготовление фаршей и начинок. Сроки их хранения	презентация

Каждое мероприятие текущего контроля успеваемости оценивается по 5-тибалльной шкале, согласно показателям (Таблица 7).

При невыполнении показателей выставляется оценка «неудовлетворительно».

Таблица 7 – Критерии оценивания мероприятий текущего контроля успеваемости

Наименование, обозначение	Показатель	Баллы	Оценка
Опрос	даны правильные ответы на все заданные вопросы, допускаются несущественные неточности в изложении и оформлении материала	5	«отлично»
	даны правильные ответы не менее чем на 70% заданных вопросов	4	«хорошо»
	даны правильные ответы не менее чем на 50% заданных вопросов	3	«удовлетворительно»
Доклад, презентация	тема доклада раскрыта, сформулированы выводы; соблюдены требования к объему и оформлению доклада (презентации), допускаются несущественные неточности в изложении и оформлении материала	5	«отлично»
	тема доклада, презентация	4	«хорошо»

Наименование, обозначение	Показатель	Баллы	Оценка
	соответствует целям и задачам, содержание доклада/ презентации полностью соответствует заявленной теме, заявленная тема раскрыта недостаточно полно, при оформлении материалов имеются недочеты.		
	доклад/презентация соответствует целям и задачам дисциплины, но содержание не в полной мере соответствует заявленной теме, заявленная тема раскрыта недостаточно полно, нарушена логичность и последовательность изложения материала	3	«удовлетворительно»

2.2. Промежуточная аттестация

Освоение программы, в том числе отдельной ее части (модуля), сопровождается промежуточной аттестацией, проводимой в форме экспертного наблюдения и оценки в процессе выполнения теоретических и практических заданий.

Промежуточная аттестация по теме 1.1 Основы микробиологии, санитарии, гигиены и охрана труда, теме 1.2 Техническое оснащение и организация рабочего места пекаря, теме 1.3 Технология изготовления хлебобулочных изделий, презентация, упаковка и хранение готовых изделий проводится в форме дифференцированного зачета, который представляет собой тестирование.

Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

«5» (отлично) — за правильное выполнение более 85% заданий;

«4» (хорошо) — за 70–85% правильно выполненных заданий;

«3» (удовлетворительно) — за 50–70% правильно выполненных заданий;

«2» (неудовлетворительно) – ниже 50%.

Промежуточная аттестация по модулю «Изготовление хлебобулочных изделий» проводится в форме экзамена.

Задание состоит из 2 теоретических вопросов и практической части.

Теоретическая часть включает в себя вопросы по техническому оснащению и организации рабочего места пекаря, подготовке сырья к производству, технологии изготовления хлебобулочных изделий, презентации, упаковки и хранении готовых изделий. Практическая часть включает изготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Бракераж готовой продукции.

Критерии оценивания теоретической части

«отлично» – дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний о механической кулинарной обработке ингредиентов, технологии приготовления и подачи блюд. Могут быть допущены недочеты в определении понятии, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа.

«хорошо» – дан полный, не совсем развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний о механической кулинарной обработке ингредиентов, технологии приготовления и подачи блюд. Могут быть допущены недочеты или незначительные ошибки, исправленные обучающимся с помощью преподавателя.

«удовлетворительно» – дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленные вопросы. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно.

«неудовлетворительно» – дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки изложении технологии производства, используемого в технологическом процессе оборудования, в раскрытии

понятий, употреблении терминов. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

Оценочные материалы для практического этапа

Трудовые функции:

А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

А/02.3Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

Вариант 1

Текст задания: Приготовление плюшки «Московской»

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебно-производственная лаборатория

2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

3. Вы можете воспользоваться оборудованием и инвентарем учебно-производственной лаборатории, моющими средствами, средствами для дезинфекции, а также справочной литературой

4. Обучающиеся выполняют задания на рабочем месте учебно-производственной лаборатории

Вариант 2

Текст задания: Приготовление сдобы обыкновенной

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебно-производственная лаборатория

2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

3. Вы можете воспользоваться оборудованием и инвентарем учебно-производственной лаборатории, моющими средствами, средствами для дезинфекции, а также справочной литературой

4. Обучающиеся выполняют задания на рабочем месте учебно-производственной лаборатории

Критерии оценивания:

№ п/п	Критерии	Баллы	
		0	1
1	Спецодежда и внешний вид на рабочем месте		
2	Подготовка рабочего места		
3	Соблюдение техники безопасности		
4	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил		
5	Взвешивание ингредиентов и полуфабрикатов		
6	Навыки работы с инвентарём, инструментами		
7	Профессиональное использование технологического оборудования		
8	Правильность выполнение технологии замеса теста		
9	Соблюдение режима и технологии расстойки теста		
10	Формование тестовых заготовок		
11	Соблюдение технологии расстойки тестовых заготовок		
12	Подготовка изделий к выпечке		
13	Соблюдение технологического режима выпечки		
14	Выборка готовых изделий из печи		
15	Форма и размер всех изделий		
16	Цвет изделий		
17	Внешний вид изделий		
18	Вкус и аромат		
19	Структура мякиша		
20	Чистота рабочего места после работы		
	Общее количество баллов	**20-0**	

Перевод баллов в оценки

Оценка «2»	Оценка «3»	Оценка «4»	Оценка «5»
0-39%	40-59%	60-79%	80-100%
0-7 балла	8-11 балла	12-15 балла	16-20 балла

2.3. Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится образовательной организацией для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, 3 квалификационного разряда по профессии рабочего Пекарь.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах

квалификационных требований, указанных в соответствующем профессиональном стандарте.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателя, их объединений.

Оценочные материалы квалификационного экзамена

Спецификация заданий для теоретического этапа квалификационного экзамена

Знания, умения, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
1	2	3
3.1 Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.	Правильный ответ -1 балл, не правильный - 0 баллов 20-25 - отметка «Отлично» 15– 19 - отметка «Хорошо» 10-15 - отметка «Удовлетворительно» Менее 9 – отметка «Неудовлетворительно»	***Вариант № 1*** количество заданий с выбором ответа: №3,4,6,9,13,14,15,16,17 количество заданий с множественным выбором: №2,12,25 количество заданий на установление последовательности: №1,7,8,10,11,18,19,20,21,22,23,24 количество заданий на установление соответствия: №5 ***Вариант № 2*** количество заданий с выбором ответа: №4,6,8,12,13,14,16,17,24 количество заданий с множественным выбором: №1,3,21 количество заданий на установление последовательности: №2,5,7,9,10,11,18,19,20,22,23,25 количество заданий на установление соответствия: №15
3.2 Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.		
3.3 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.		
3.4 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.		
3.5 Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства.		
3.6 Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям.		
3.7 Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.		

– количество заданий с выбором ответа: _9

– количество заданий с множественным выбором: _3

– количество заданий на установление последовательности:__12

– количество заданий на установление соответствия: __1

время выполнения заданий для теоретического этапа экзамена: 30 мин.

Спецификация задания для практического этапа квалификационного экзамена

Профессиональные компетенции, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Формат задания
1	2	3
ПК 1.1 Подготовка рабочего место пекаря	Соответствие: - соблюдение выполняемых подготовительных работ инструкциям и регламентам организации питания -соблюдение санитарно-гигиенических норм -соблюдение требований безопасности и охраны труда и противопожарной безопасности	-подготовить и проверить технологическое оборудование, инвентарь, весоизмерительные приборы с соблюдением правил техники безопасности. -подготовить рабочее место с соблюдением санитарно-гигиенических норм
ПК 1.2 Выполнение операций по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	Соответствие: -соблюдение требований охраны труда и противопожарной безопасности - соблюдение технологии выполнения работ требованиям задания - качество выполненных работ в соответствии с технологической картой изделия	-соблюдение правил безопасности и охраны труда при выполнение производственной работы -изготовить хлебобулочные изделия по заданию, соблюдая технологический процесс производства -проверить органолептическим способом качество готовых изделий -выполнить отделку хлебобулочных изделий перед и после выпечки - презентовать хлебобулочные изделия

Оценочные материалы для практического этапа

Трудовые функции:

А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

А/02.3Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

Вариант 1

Текст задания: Приготовление хлеба подового из пшеничной муки 1сорта

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебно-производственная лаборатория

2. Максимальное время выполнения задания: 60 мин

3. Вы можете воспользоваться оборудованием и инвентарем учебно-производственной лаборатории, моющими средствами, средствами для дезинфекции, а также справочной литературой

4. Обучающиеся выполняют задания на рабочем месте учебно-производственной лаборатории

Вариант 2

Текст задания: Приготовление плюшки «Московской»

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебно-производственная лаборатория

2. Максимальное время выполнения задания: 60 мин

3. Вы можете воспользоваться оборудованием и инвентарем учебно-производственной лаборатории, моющими средствами, средствами для дезинфекции, а также справочной литературой

4. Обучающиеся выполняют задания на рабочем месте учебно-производственной лаборатории

Вариант 3

Текст задания: Приготовление сдобы обыкновенной

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебно-производственная лаборатория

2. Максимальное время выполнения задания: 60 мин.

3. Вы можете воспользоваться оборудованием и инвентарем учебно-производственной лаборатории, моющими средствами, средствами для дезинфекции, а также справочной литературой

4. Обучающиеся выполняют задания на рабочем месте учебно-производственной лаборатории

Вариант 4

Текст задания: Приготовление сдобы детской фигурной

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебно-производственная лаборатория

2. Максимальное время выполнения задания: 60 мин.

3. Вы можете воспользоваться оборудованием и инвентарем учебно-производственной лаборатории, моющими средствами, средствами для дезинфекции, а также справочной литературой

4. Обучающиеся выполняют задания на рабочем месте учебно-производственной лаборатории

Вариант 5

Текст задания: Приготовление булочки «Домашней»

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебно-производственная лаборатория

2. Максимальное время выполнения задания: 60 мин.

3. Вы можете воспользоваться оборудованием и инвентарем учебно-производственной лаборатории, моющими средствами, средствами для дезинфекции, а также справочной литературой

4. Обучающиеся выполняют задания на рабочем месте учебно-производственной лаборатории

Вариант 6

Текст задания: Приготовление ватрушки с творогом

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебно-производственная лаборатория

2. Максимальное время выполнения задания: 60 мин.

3. Вы можете воспользоваться оборудованием и инвентарем учебно-производственной лаборатории, моющими средствами, средствами для дезинфекции, а также справочной литературой

4. Обучающиеся выполняют задания на рабочем месте учебно-производственной лаборатории

Вариант 7

Текст задания: Приготовление плетеных изделий

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебно-производственная лаборатория

2. Максимальное время выполнения задания: 60 мин.

3. Вы можете воспользоваться оборудованием и инвентарем учебно-производственной лаборатории, моющими средствами, средствами для дезинфекции, а также справочной литературой

4. Обучающиеся выполняют задания на рабочем месте учебно-производственной лаборатории

Вариант 8

Текст задания: Приготовление булочки «Бриошь»

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебно-производственная лаборатория

2. Максимальное время выполнения задания: 60 мин

3. Вы можете воспользоваться оборудованием и инвентарем учебно-производственной лаборатории, моющими средствами, средствами для дезинфекции, а также справочной литературой

4. Обучающиеся выполняют задания на рабочем месте учебно-производственной лаборатории

Вариант 9

Текст задания: Приготовление расстегаев (закусочных)

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебно-производственная лаборатория

2. Максимальное время выполнения задания: 60 мин.

3. Вы можете воспользоваться оборудованием и инвентарем учебно-производственной лаборатории, моющими средствами, средствами для дезинфекции, а также справочной литературой

4. Обучающиеся выполняют задания на рабочем месте учебно-производственной лаборатории

Вариант 10

Текст задания: Приготовление пирожков с разными начинками

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебно-производственная лаборатория

2. Максимальное время выполнения задания: 60 мин.

3. Вы можете воспользоваться оборудованием и инвентарем учебно-производственной лаборатории, моющими средствами, средствами для дезинфекции, а также справочной литературой

4. Обучающиеся выполняют задания на рабочем месте учебно-производственной лаборатории

Критерии оценки практической квалификационной работы

№ п/п	Критерии	Баллы	
		0	1
1	Спецодежда и внешний вид на рабочем месте		
2	Подготовка рабочего места		
3	Соблюдение техники безопасности		
4	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил		
5	Взвешивание ингредиентов и полуфабрикатов		
6	Навыки работы с инвентарём, инструментами		
7	Профессиональное использование технологического оборудования		
8	Правильность выполнение технологии замеса теста		
9	Соблюдение режима и технологии расстойки теста		
10	Формование тестовых заготовок		
11	Соблюдение технологии расстойки тестовых заготовок		
12	Подготовка изделий к выпечке		
13	Соблюдение технологического режима выпечки		
14	Выборка готовых изделий из печи		
15	Форма и размер всех изделий		
16	Цвет изделий		
17	Внешний вид изделий		
18	Вкус и аромат		
19	Структура мякиша		
20	Чистота рабочего места после работы		

	Общее количество баллов		

Перевод баллов в оценки

Оценка «2»	Оценка «3»	Оценка «4»	Оценка «5»
0-39%	40-59%	60-79%	80-100%
0-7 балла	8-11 балла	12-15 балла	16-20 балла