Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

СОГЛАСОВАНО
Рагозина
Валентина Алексеевна
Рагозина

«___» _____ 20 21 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ ПО ПКСТПБ
_____ Т.Ю. Пронькина
«___» _____ 2021г.

Программа
профессиональной подготовки
по профессии 16472 Пекарь (4 разряда)

Пенза, 2021

Содержание

1. Цели реализации программы **3**

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения. **3**

3. Содержание программы **7**

4. Материально-технические условия реализации программы **12**

5. Учебно-методическое обеспечение программы **14**

6. Оценка качества освоения программы **15**

7. Составители программы **15**

1. Цели реализации программы

1.1. Цели реализации программы. Программа профессиональной подготовки по профессии «Пекарь» (4 разряда) направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии или должности служащего с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение».

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций

В результате освоения программы профессиональной подготовки слушатель должен

Знать:

- принципы работы на предприятиях общественного питания, хлебозаводах и пекарнях;
- профессиональные термины;
- организацию производственного процесса;
- принципы эффективного планирования производственного процесса, начиная от закупки сырья, производства и реализации готовой продукции;
- экономику производства и важность минимизации отходов;
- факторы, влияющие на качество ингредиентов, их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование;
- использование оборудование и инструментов, применяемых в хлебопечении;
- законодательство и производственные стандарты, относящиеся к закупке ингредиентов, хранению, подготовке, производству, выпечке и реализации готовых изделий;
- выкладку изделий на витринах для реализации;
- профессиональное оформление витрин как инструментов продажи;
- важность привлекательного внешнего вида при взаимодействии с покупателями;
- законодательство и производственные стандарты, относящиеся к закупке, хранению, подготовке, приготовлению и реализации готовой продукции;
- качественные показатели свежего, замороженного и консервированного сырья;
- причины порчи продуктов;
- правила работы с инструментами и оборудованием, применяемым в хлебопечении;
- правила техники безопасности и охраны труда как на производстве, так и на площадке;
- законодательство и правила безопасности при обращении с промышленным оборудованием.
- факторы, которые влияют на активность дрожжей;
- физико-химические процессы, происходящие в различных видах дрожжевого теста при внесении в него дополнительного сырья (молочных продуктов, жира, сахара и т.д);
- ассортимент изделий из сдобного и улучшенного дрожжевого теста;
- технологию приготовления и особенности работы с различными видами сдобного и улучшенного дрожжевого теста;
- параметры, влияющие на процесс брожения и расстойки теста;
- правила реализации булочных и сдобных изделий;
- различные техники формования теста;
- разнообразные методы выпекания изделий;
- правила хранения готовых изделий и полуфабрикатов.
- ассортимент изделий из пшеничной муки
- особенности использования различных видов пшеничной муки, злаковых культур, семян, зёрен.

- особенности применения муки из разных видов культур;
- виды и характеристики хлебобулочных изделий из разных стран мира;
- важность внешнего вида, структуры мякиша, вкуса и аромата изделий;
- влияние различных техник приготовления хлеба на итоговое изделие;
- влияние температурного режима и продолжительности брожения в процессе тестоведения;
- важность формирования структуры клейковины в пшеничном тесте;
- технологические операции с различными видами теста;
- процессы ферментации (брожения), виды брожения, микроорганизмы, принимающие участие в процессе ферментации с научной стороны.
- различные методы тестоведения;
- преимущества использования опарного тестоведения, густых и жидких заквасок, автолиза;
- преимущества систем охлаждения для контроля процесса холодного тестоведения при использовании метода длительного брожения;
- метод приготовления теста на закваске из опары, с использованием и без использования пекарских дрожжей.
- принципы работы с приготовлением слоеного теста;
- методы приготовления и использования слоёного теста;
- линейку разных видов теста, используемого при производстве слоеных изделий;
- разновидность сырья и полуфабрикатов, которые используются при изготовлении начинок;
- стабильность начинок в процессе выпечке при высокой температуре;
- способы использования сезонных ягод, фруктов и овощей при изготовлении начинок;
- важность товарного вида изделий, структуры и вкуса.
- широко используемый ассортимент различных хлебобулочных изделий в разных странах мира;
- линейку инструментов и оборудования, используемого в хлебопечении для придания формы и декорирования изделий;
- методы работы с различными видами муки и злаками;
- разнообразие хлебобулочных изделий, на закваске и без, изготавливаемые в разных странах мира;
- требования к структуре, вкусу, аромату и цвету изделий;
- базовые принципы сочетания ингредиентов при производстве хлебобулочных изделий;
- методы достижения определенного вида, структуры и вкуса изделий, при использовании различных ингредиентов и технологий;
- методы переработки разных зерновые культур, злаковых хлопьев, а также псевдо-круп;
- влияние разных видов муки и ингредиентов на итоговый продукт;
- работу с сырьем при производстве хлебобулочных изделий;
- важность финальной расстойки теста при использовании различных методов, например, на ткани, загрузочных устройствах, в формах или листах;
- важность придания формы и декорирования теста перед выпечкой изделия;
- различные методы декорирования перед выпечкой, такие как формовка, надрезание, рифление, обсыпка, обмазка, растяжка и другие;
- предназначение и функционал витринных образцов;
- важность креативности в дизайне изделия;
- разнообразные техник, используемых при изготовлении витринных образцов;
- требования к гигиене при демонстрации съедобных образцов;

Уметь:

- подготавливать рабочее место и правильно использовать инструменты и оборудование;
- планировать рабочий процесс, чтобы он был максимально эффективным;
- приоритизировать задачи и планировать работу для того, чтобы уложиться в отведенное время;
- рационально использовать ингредиенты и минимизировать отходы;
- заказывать материалы и сырьё для запланированных работ;
- эффективно и качественно выполнять работу, соблюдая чистоту рабочего места;
- демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса;
- демонстрировать вдохновение, талант и оригинальность в работе;
- работать в рамках предложенных тематик;
- производить большое количество хлебобулочных изделий, соответствующих единому стандарту;
- производить продукцию с требуемым размером и весом изделий, чтобы обеспечить удовлетворенность потребителя и извлечь прибыль;
- профессионально и эффективно реагировать на непредвиденные ситуации;
- исполнять заказы клиентов к обозначенному времени;
- разрабатывать подходящий продукт в соответствии с пожеланиями клиентов для их спецзаказов;
- эффективно выстраивать работу с коллегами и другими профессионалами;
- быть эффективным членом команды;
- размещать продукты на витрине, чтобы увеличить уровень продаж;
- соблюдать чистоту и аккуратность внешнего вида;
- выстраивать эффективную коммуникацию со своими коллегами, членами команды и клиентами;
- работать с рецептурами технологическими картами;
- профессионально составлять рецепты, чтобы изготовить на их основе качественный продукт.
- следовать всем стандартам личной гигиены и требованиям безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и реализации (ХАССП и Технический регламент о безопасности пищевой продукции);
- соблюдать все требования по безопасности и гигиены, а также производственные стандарты;
- осуществлять хранение всех товаров безопасно, в соответствии с требованиями о безопасности хранения сырья и готовой продукции;
- держать рабочее место в чистоте, в соответствии с самыми высокими стандартами;
- внедрять стандарты ХАССП на рабочем месте в полном объёме;
- работать безопасно, и соблюдать правила предотвращения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте;
- безопасно использовать все рабочие инструменты, следовать инструкциям производителя;
- соблюдать стандарты безопасности, чистоты, гигиены и экологичности на рабочем месте.
- производить различные виды теста с добавлением сдобящих видов сырья (молочные продукты, сахар, жиры и т.д.)
- выпекать изделия требуемой формы, веса, размера, вкуса и качества;
- декорировать изделия в соответствии с требованиями;
- выставлять изделия на реализацию, упаковывать изделия согласно Межгосударственного стандарта.
- использовать свои знания о влиянии различных видов помола и муки на хлебобулочное изделие;

- понимать принципы работы сухого и жидкого сырья для производства теста;
- использовать свои знания о характеристиках сырья для выпечки хлебобулочных изделий;
- создавать новые продукты творчески и инновационно;
- составлять рецептуры для изготовления разнообразных хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий;
- выпекать изделия требуемой формы, размера, внешнего вида, вкуса и качества;
- разрабатывать витринные образцы в соответствии с запросами клиентов;
- разрабатывать изделия, с учетом их предназначения, а также места, где они будут выставляться или реализовываться.
- производить различные виды слоеного теста высокого качества;
- производить широкий ассортимент слоеных изделий;
- изготавливать изделия с соблюдением требуемого качества, размера, внешнего вида и идентичности для каждого изделия в необходимом количестве;
- декорировать изделия как до так и после выпекания;
- реализовывать готовые изделия и полуфабрикаты, в соответствии с требуемыми параметрами безопасного хранения слоеных изделий как с начинками, так и без начинок.
- формовать из теста основные виды хлебобулочных изделий;
- определять готовность выброженного теста к взвешиванию и формовке;
- формовать идентичные хлебобулочные изделия, в соответствии с заранее определенной формой;
- изготавливать хлебобулочные изделия маленького и большого размера;
- быть креативным при изготовлении хлебобулочных изделий в соответствии с заказами клиента;
- изготавливать большое количество изделий с соблюдением качества, размера и внешнего вида, идентичного для каждого изделия;
- изготавливать изделия с начинками, в которых начинка добавляется до выпечки, также после выпечки;
- применять разные техники формовки;
- определять время и параметры окончательной расстойки;
- декорировать изделие с применением разных техник до выпечки;
- использовать различные техники для производства выставочных образцов и декоративного хлеба.
- разрабатывать дизайн витринных образцов в соответствии с запросами клиента;
- разрабатывать изделия, с учетом их предназначения, а также места, где они будут выставляться;
- разрабатывать витринные образцы в соответствии со спецификациями;
- использовать соответствующие ингредиенты при сборке изделия, если необходимо;
- работать с тестом на закваске и без закваски, умело их комбинировать;
- использовать разнообразные техники при работе с тестом.

2.2 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы присваивается квалификация «Пекарь» (4 разряда).

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, не имеющие среднего профессионального образования (по профессии рабочего или должности служащего).

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная.

При освоении программы могут быть использованы ДОТ, элементы электронного обучения.

3.1. Учебный план

№ п/п	Название разделов и дисциплин	Всего, часов, в том числе с применением ДОТ	в том числе:	
			теоретич еские занятия	практич ские заняти
1	*2*	*3*	*4*	*5*
1.	**Теоретическое обучение**	**36**		
1.1	Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»	3	2	
1.2.	Сырье в хлебопекарной промышленности. Новые и нетрадиционные виды сырья.	6	4	
1.3.	***Организация работы***	6	4	
1.4.	***Хлеб и хлебобулочные изделия***	7	4	
1.5	***Сдобные изделия***	7	4	
1.6	***Слоеные изделия***	7	4	
2.	**Практическое обучение в т.ч.:**	**108**		
2.1.	Обучение в мастерских оснащенных по стандартам world skills		-	-
2.2	Профессиональный курс	96	-	96
3	**Итоговая аттестация:** квалификационный экзамен	12		
	ИТОГО	**144**	22	96

3.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Название разделов и дисциплин	Всего, часов, в том числе с применением ДОТ	в том числе	
			теоретиче ские занятия	пра ес зан
1	*2*	*3*	*4*	
1.	**Теоретическое обучение**	**36**		
1.1	Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»	**3** 2	**2**	
1.1.1	Промежуточный контроль	1		

1.2.	Сырье в хлебопекарной промышленности.	**6**	**4**	
1.2.1	Новые и нетрадиционные виды сырья	2	2	
1.2.2	Способы подготовки, современные и актуальные требования для подготовки различных видов сырья. Новые, современные технологии используемые при тестоведении	2	2	
1.2.3	Промежуточный контроль	2		
1.3.	***Организация работы***	**6**	**4**	
1.3.1	Этапы производства изделий, от подготовки сырья до хранения готовых изделий	2	2	
1.3.2	Составление рецептур, технологических карт на хлеб и хлебобулочные изделия	2	2	
1.3.3	Промежуточный контроль	2		
1.4.	**Хлеб и хлебобулочные изделия**	**7**	**5**	
1.4.1	Хлеб, изготовленный на выброженных дрожжевых полуфабрикатах. Особенности выпечки хлебных изделий	2	2	
1.4.2	Пшеничный хлеб на закваскаx	2	2	
1.4.3	Ржаной хлеб на закваскаx	1	1	
1.4.4	Промежуточный контроль	2		
1.5	***Сдобные изделия***	**7**	**5**	
1.5.1	Технология изготовления плетеных изделий	3	3	
1.5.2	Технология изготовления бриоши	2	2	
1.5.3	Промежуточный контроль	2		
1.6	***Слоеные изделия***	**7**	**5**	
1.6.1	Технология изготовления круассанов	3		
1.6.2	Технология изготовления датской слойки с начинкой до выпечки/ после выпечки	2		
1.6.3	Промежуточный контроль	2		
2. 2.1	**Практическое обучение. Обучение в мастерских оснащенных по стандартам world skills**	**96**	**-**	
2.1.1	Хлеб, изготовленный на выброженных дрожжевых полуфабрикатах	6		
2.1.2	Пшеничный хлеб на закваскаx	6		
2.1.3	Ржаной хлеб на закваскаx	6		
2.1.4	Хлеб безопарным способом	6		
2.1.5	Классический багет и декоративные виды разделки багетов	6		
2.1.6	Хлебные булочки	6		
2.1.7	Национальные хлебобулочные изделия	6		
2.1.8	Технология изготовления «Брецелей»	6		
2.1.9	Технология изготовления плетеных изделий	6		
2.1.10	Технология изготовления плетеных изделий с большим количеством жгутов	6		
2.1.11	Технология изготовления бриоши	6		

2.1.12	Технология изготовления круассанов	6		
2.1.13	Технология изготовления «Пан- шоколя»	6		
2.1.14	Технология изготовления датской слойки с начинкой до выпечки	6		
2.1.15	Технология изготовления датской слойки с начинкой после выпечки	6		
2.1.16	Технология изготовления датской слойки с гастрономической начинкой	6		
3.	**Квалификационный экзамен**	**12**		
3.1	**Проверка теоретических знаний: тестирование**	**2**		
3.2	**Практическая квалификационная работа: демонстрационный экзамен по компетенции**	**10**		
	С-1			
	ДЭ			
	ИТОГО	**144**		

3.3. Учебная программа

Раздел 1. Теоретическое обучение

Тема 1.1 Требования охраны труда и техники безопасности.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятия: правовые мероприятия по охране труда, социально-экономические мероприятия по охране труда, организационно-технические мероприятия по охране труда, санитарно-гигиенические мероприятия, лечебно-профилактические, реабилитационные. Нормативные акты охраны труда.

Тема 1.2 Сырье в хлебопекарной промышленности. Новые и нетрадиционные виды сырья. Способы подготовки, современные и актуальные требования для подготовки различных видов сырья. Способы приготовления различных изделий. Новые, современные технологии, используемые при тестоведении.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие: ингредиенты и их функции, виды муки, хлопья и крупы, сахара и сиропы, жиры и масла, дрожжи, молочные продукты, яичные продукты, крахмал, подсластители и сахарозаменители, ферменты, соль, фрукты и ягоды, орехи, солод и солодовые продукты, какао-продукты. Способы и особенности подготовки различных видов сырья; пулиш, спелое тесто, опара бига, традиционные виды опар (большая густая опара, малая густая опара). Понятия о закваске, технологии разведения и сохранения заквасочных культур.

Тема 1.3 Организация работы.

Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции «Хлебопечение».

Лекция. Вопросы, выносимые на занятия: разделы спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение», организация и управление работой, пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда, компетенция общения и межличностных отношений, умелое использование сырье и создание рецептур выпечки хлебобулочных изделий, процесс приготовления и брожения теста, формирование и украшения изделий из теста, процессы выпечки и хранения готовых изделий.

Ингредиенты, основное и дополнительное сырье, добавки и улучшители.

Замес и тестоприготовление, задачи замеса, контроль температуры и энергопередачи, тестоделение, округление заготовок и предварительное

формование, предварительная расстойка, окончательное формование теста, операции раскатки теста, способы загрузки хлебопекарных форм

Расстойка, выпечка и охлаждение. Процесс расстойки, продолжительность расстойки, условия в расстоечном шкафу. Процесс выпечки. Структура мякиша, температура выпечки, образование корочки, формирование блеска, хрустящие свойства корочки, подрыв корки.

Составление рецептур, технологических карт на хлеб и хлебобулочные изделия

Правила оформления технологических карт. Понятие о рецептуре. Унифицированная и производственная рецептуры

Хлеб и хлебобулочные изделия

Тема 1.4. Хлеб, изготовленный на выброженных полуфабрикатах

Лекция. Технология изготовления хлеба на выброженных дрожжевых полуфабрикатах (деревенский хлеб, цельнозерновой хлеб, и другое). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Пшеничный хлеб на закваскаx.

Технология изготовления пшеничного хлеба на закваске (хлеб на Вермонтской закваске, и другое). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка

Ржаной хлеб на закваске. Технология изготовления ржаного хлеба на закваске (ржаной хлеб с различной дозировкой ржаной муки). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка

Хлеб безопарным способом

Технология изготовления хлеба безопарным способом (овсяный хлеб, хлеб Бернский хлеб и др). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка

Классический багет и декоративные виды разделки багетов

Технология изготовления багета Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Различные варианты формования декоративных багетов.

Хлебные булочки

Технология изготовления хлебных булочек из разных видов сырья. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка

Национальные хлебобулочные изделия

Технология изготовления брецелей, гриссини, фокаччо. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка

Сдобные изделия

Тема 1.5. Технология изготовления плетеных изделий

Лекции Технология изготовления плетеных изделий. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Различные техники плетения, из разного количества жгутов

Технология изготовления бриоши

Технология изготовления начинок для сдобных изделий. Подготовка фруктов к переработке, различные способы обработки ягод и фруктов для начинки. Подготовка гастрономических начинок. Соусы.

Технология изготовления бриоши. Различные методы формования. Изготовление бриоши с различными начинками, сладкие, гастрономические.

Слоеные изделия

Тема 1.6 Технология изготовления круассанов

Лекции. Технология изготовления круассанов. Замес слоенного теста. Подготовка жира для слоения. Методы слоения теста. Разделка круассанов, расстойка, выпечка, оформление

Технология изготовления датской слойки с начинкой до выпечки

Технология изготовления датской слойки. Замес слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Слоения теста. Приготовление начинки для датской слойки, для внесения до выпечки. Формование датской слойки, расстойка выпечка.

Технология изготовления датской слойки с начинкой после выпечки

Технология изготовления датской слойки. Замес слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Слоения теста. Приготовление начинки для датской слойки, Формование датской слойки, расстойка выпечка. Изготовления кремов, гелей для оформления датской слойки.

Технология изготовления датской слойки с гастрономической начинкой

Технология изготовления датской слойки. Замес слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Слоения теста. Приготовление начинки для датской с гастрономической начинкой. Соусы.

Практическое обучение

Хлеб, изготовленный на выброженных полуфабрикатах

Практическое занятие. Технология изготовления хлеба на выброженных дрожжевых полуфабрикатах (деревенский хлеб, цельнозерновой хлеб, и другое). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка.

Пшеничный хлеб на закваскаx

Практическое занятие. Технология изготовления пшеничного хлеба на закваске (хлеб на Вермонтской закваске, и другое). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка

Ржаной хлеб на закваске.

Практическое занятие. Технология изготовления ржаного хлеба на закваске (ржаной хлеб с различной дозировкой ржаной муки). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка.

Хлеб безопарным способом

Практическое занятие. Технология изготовления хлеба безопарным способом (овсяный хлеб, хлеб Бернский хлеб и др). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка

Классический багет и декоративные виды разделки багетов.

Практическое занятие. Технология изготовления багета Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Различные варианты формования декоративных багетов.

Хлебные булочки.

Практическое занятие. Технология изготовления хлебных булочек из разных видов сырья. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка

Национальные хлебобулочные изделия

Практическое занятие. Технология изготовления брецелей, гриссини, фокаччо. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка

Сдобные изделия

Технология изготовления плетеных изделий

Практическое занятие. Технология изготовления плетеных изделий. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Различные техники плетения, из разного количества жгутов

Технология изготовления бриоши

Практическое занятие. Технология изготовления начинок для сдобных изделий. Подготовка фруктов к переработке, различные способы обработки ягод и фруктов для начинки. Подготовка гастрономических начинок. Соусы.

Практическое занятие. Технология изготовления бриоши. Различные методы формования. Изготовление бриоши с различными начинками, сладкие, гастрономические.

Слоеные изделия

Технология изготовления круассанов

Практическое занятие. Технология изготовления круассанов. Замес слоенного теста. Подготовка жира для слоения. Методы слоения теста. Разделка круассанов, расстойка, выпечка, оформление

Технология изготовления датской слойки с начинкой до выпечки

Практическое занятие. Технология изготовления датской слойки. Замес слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Слоения теста. Приготовление начинки для датской слойки, для внесения до выпечки. Формование датской слойки, расстойка выпечка.

Технология изготовления датской слойки с начинкой после выпечки

Практическое занятие. Технология изготовления датской слойки. Замес слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Слоения теста. Приготовление начинки для датской слойки, Формование датской слойки, расстойка выпечка. Изготовления кремов, гелей для оформления дасткой слойки.

Технология изготовления датской слойки с гастрономической начинкой

Практическое занятие. Технология изготовления датской слойки. Замес слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Слоения теста. Приготовление начинки для датской с гастрономической начинкой. Соусы.

Промежуточная аттестация. Зачет по модулю. Выполнение части изготовления слоенных изделий: замес и слоение, слоенного полуфабриката

Демонстрационный экзамен по КОД 1.1.

3.4. Календарный учебный график

	Название разделов и дисциплин
6 дней	**Теоретическое обучение**
	Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»
	Сырье в хлебопекарной промышленности. Новые и нетрадиционные виды сырья.
	Организация работы
	Хлеб и хлебобулочные изделия
	Сдобные изделия
	Слоеные изделия
18 дней	**Практическое обучение в т.ч.:**
	Обучение в мастерских оснащенных по стандартам world skills
	Производственная практика
1 день	**Итоговая аттестация**
	ИТОГО

4. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборуд программного обеспе
1	*2*	*3*
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийн экран, доска
Лаборатория,	Практические работы	Оборудование, посуда, ин инвентарь. Сырье, полуфабрик

Лаборатория,	Демонстрационный экзамен	Оборудование, посуда, ин инвентарь. В соответс инфраструктурным л Сырье, полуфабрикат

Оборудование и инвентарь, необходимые для оснащения лаборатории «Хлебопечение»

№	Наименование
1	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения
3	Шкаф расстоечный
4	Противень алюминевый
5	Противень алюминиевый
6	Стол производственный разделочный
7	Весы для простого взвешивания
8	Плита индукционная
9	Планетарный миксер
10	Тестомес с фиксированной дежой, двухскоростной
11	Холодильный шкаф
12	Стол с моечной ванной
15	Смеситель для холодной и горячей воды
16	Тележка-шпилька сварная, нерж.
17	Презентационный стол
18	Стеллаж сплошной разборный
19	Пластиковые контейнеры
20	Миска глубокая из нержавеющей стали
21	Миска глубокая из нержавеющей стали
22	Мусорная корзина
23	Нож универсальный
24	Поднос столовый
25	Доски разделочные пластиковые
26	Пластмассовый скребок
27	Рукавица для пекарей с длинной манжетой
28	Тазы пластиковые для пищевых продуктов
29	Тазы пластиковые для пищевых продуктов
30	Сотейник с крышкой
31	Ложки столовые
32	Совки для сыпучих продуктов
33	Контейнер с крышкой
34	Лопатки силиконовые
35	Сито металлическое
36	Ножницы
37	Скалка
38	Кисти пекарские из натуральной щетины
39	Венчик
40	Кружка мерная

5. Учебно-методическое обеспечение программы

Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)- Режим доступа: https://worldskills.ru;

Единая система актуальных требований Ворлдскиллс - Режим доступа: https://esat.worldskills.ru.

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, должностей служащих.

Профессиональный стандарт «Пекарь» (утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 01.12.15 № 914н)

Драгилев А., Маршалкин Г**.,** Основы кондитерского производства. Учебник. Учебники для вузов. Специальная литература. Лань. Спб., - 2017

Кузнецова Л. С., Сиданова М.Ю. Кексы, куличи: сырье, технология, оборудование, рецепты. Книга предназначена для специалистов пищевой промышленности, студентов вузов и колледжей, Профессия, 2016.

Могильный М. П. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов, Дели, 2011

Могильный М. П., Шрамко Е. В. Новые сырьевые компоненты для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. – ДеЛи принт, 2016

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (2-е изд.), учебное пособие Бурчакова И.Ю. –М., 2018.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник Ермилова С.В. –М., 2018.

Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Профи. 2016. ISBN: 978-5-904283-04-9

Технология хлебопекарного производства – Жаркова И.М., Пащенко Л.П. Лань. 2014. ISBN:978-5-8114-1593-9

Технологическое оборудование. Хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник. Драгилев А.И. Хромеенков В.М. Чернов М.Е. Лань. 2016. ISBN: 978-5-8114-2242-5

Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. Учебник для СПО. Чижикова О.Г., Коршенко Л.О. 2018. ISBN: 978-5-534-07614-1

Технология хлебопекарного производства. Ауэрман Л.Я. 2009. Профессия. СПб. ISBN: 5-93913-032-1

Хлеб. Технология и рецептуры. + 38 новых рецептур. Дж. Хамельман. Профессия. 2017. ISBN: 978-590-4757-70-0

Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы (7 изд.) учебник Мармузова Л.В.-М., 2019.

Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» с 2008 г.

ГОСТы на сырье и изделия.

6. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе, предназначенной для оценки освоения слушателем разделов программы проводится в виде зачетов и экзаменов.

По окончанию обучения: Демонстрационный экзамен по КОД 1.1 в соответствии стандартам WS:

По результатам любого из видов промежуточных и итоговых испытаний выставляются отметки по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

7. Составители программы

Шешницан И.Н., преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ, эксперт с правом проведения регионального чемпионата.