****

 МИНИСТЕРСТВООБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«МОСКАЛЕНСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**ЦЕНТР ОПЕРЕЖАЮЩЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОЗаместитель директора – руководитель ЦОПП \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Савин«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 2024г.м.п. | УТВЕРЖДАЮДиректор БПОУ МПТ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Кудрявцев«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 2024г.м.п. |

**Основная программа профессионального обучения,**

**опережающей профессиональной подготовки**

**по профессиям рабочих, должностям служащих,**

**направленная на получение первой профессии для лиц, являющихся обучающимися общеобразовательных организаций Омской области,**

**по профессии**

**16472 «Пекарь»**

(144 часа)

Омск – 2024г.

 Программа прошла внутреннюю экспертизу и рекомендована решением Педагогического совета *бюджетного профессионального образовательного учреждение «Москаленский профессиональный техникум»* к реализации.

Протокол № 9 от « 14» марта 2024г.

Программа прошла внешнюю экспертизу в Центре опережающей профессиональной подготовки Омской области, структурного подразделения бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Омский авиационный колледж имени Н.Е. Жуковского» и рекомендована к реализации в общеобразовательных организациях г. Омска и Омской области.

Экспертное заключение № 22 от «22» марта 2024 г.

Автор-составитель:

1. Лапицкая Светлана Михайловна, мастер производственного обучения.

2. Руль Виктория Викторовна, мастер производственного обучения.

3. Гольман Алексей Иосифович, работодатель ИП Гольман А.И. «Домашняя кулинария»

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

**1.1 Актуальность программы**

В современных социокультурных условиях одна из важнейших задач образования состоит в том, чтобы подготовить подрастающее поколение к изменяющимся условиям жизни. Освоение программы направлено на раннюю профориентацию и ориентировано на освоение востребованной профессии региона.

Программа ориентирована на ускоренную профессиональную подготовку пекарей, осуществляющих профессиональную деятельность на предприятиях общественного питания, пекарнях.

Основная цель вида профессиональной деятельности: приготовление выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Пекарь — это высоко квалифицированный специалист, обладающий высоким уровнем знаний о производстве хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий. Пекарь производит свежие и вкусные хлебобулочные изделия любого типа из различных видов муки и злаков. Чтобы превратить сырье во вкусный и аппетитный продукт используются разные типы теста. Например, пшеничный, ржаной или ремесленный хлеб, булочки, слоёные изделия, сэндвичи, а также пироги с заварным кремом и разными начинками.

Для создания новых рецептов пекарю необходимы знания о функциях, совместимости и реакциях ингредиентов. Пекарям необходимо знать и понимать методы расчета рецептов и их адаптации к меняющейся окружающей среде. Они будут использовать ряд специальных инструментов и технологий, а также экологически чистые материалы и ингредиенты. Профессиональные пекари должны учитывать качество ингредиентов, технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также требования покупателей. Они должны придерживаться высококачественных ингредиентов, безупречного уровня пищевой гигиены и безопасности. Профессиональные пекари могут подняться по карьерной лестнице. Для этого необходимо умение работать в любых пекарнях, хлебозаводах (быть их владельцами или управляющими менеджерами), включая высококлассные, семейные пекарни – магазины или кафе- магазины.

* 1. **Цель реализации программы**

Основная программа профессионального обучения, опережающей профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, (далее – Программа) направленна на обучение лиц, не имевших профессии рабочего или должности

Служащего для освоения ими профессии 16472 «Пекарь».

Цель Программы – формирование у обучающихся общеобразовательных организаций профессиональных компетенций, обеспечивающих получение квалификации по профессии рабочего 16472 «Пекарь».

Программа реализуется в рамках деятельности Центра опережающей профессиональной подготовки Омской области (далее – ЦОПП ОО).

Лица, успешно сдавшие квалификационный экзамен, по результатам профессионального обучения получают квалификацию по профессии рабочего 16472 «Пекарь»2 разряда, что подтверждается документом о квалификации – свидетельством о профессии рабочего, должности служащего.

* 1. **Нормативно-правовая основа разработки Программы**

Программа разработана в соответствии со следующими документами:

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. N534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте РФ14 августа 2023 г. N 74776);
* Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59784);
* Профессиональный стандарт «Пекарь», регистрационный № 682, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н /Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих [(ЕТКС), Выпуск № 51,](http://www.aup.ru/docs/etks/etks-2_2/) раздел: «Хлебопекарно-макаронное производство», утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30.
* Локальные акты (БПОУ «Москаленский профессиональный техникум»);
* Устав (БПОУ «Москаленский профессиональный техникум»).
	1. **Требования к результатам освоения Программы:**

В результате освоения Программы обучающийся должен:

**знать:**

З-1 Основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнистых кондитерских изделий (праздничного хлеба, праздничных тортов, сложных видов печения);

З-2 Продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности;

З-3 Способы укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер;

З-4 Рациональную организацию труда на рабочем месте;

З-5 Правила внутреннего трудового распорядка;

З-6 Правила санитарии и гигиены, безопасности труда;

З-7 Противопожарные мероприятия;

З-8 Основы рыночной экономики и предпринимательства.

**уметь:**

У-1 Вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнистых кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;

У-2 Смазывать и укладывать изделия на лотки;

У-3 Отбраковывать изделия;

 У-4 Проверять состояние лотков, смазывать вручную формы;

 У-5 Оценивать наличие сырья и материалов для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;

 У-6 Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции;

 У-7 замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;

 У-8 Применять различные способы замесов;

 У-9 Определять дефекты теста;

 У-10 Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции;

 У-11 Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе;

 У-12 Соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, электро-и пожарной безопасности.

**владеть трудовыми действиями:**

ТД-1 Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции;

ТД-2 Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;

ТД-3 Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству;

ТД-4 Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации;

ТД-5 Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции;

ТД-6 Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий;

ТД-7 Замешивание и формовка теста вручную;

ТД-8 Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании;

ТД-9 Выпечка не сдобных хлебобулочных изделий;

ТД-10 Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

ТД-11 Выпечка сложных и мелко штучных хлебобулочных изделий.

* 1. **Категория обучающихся**

Обучающиеся 8-11 классов общеобразовательных организаций. (14-16 лет)

* 1. **Трудоемкость Программы**

144 академических часа

* 1. **Режим занятий:**

Три/четыре дня в неделю по три часа

* 1. **Форма обучения:** очная.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**2.1 Учебный план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов,практик | Всегоакад.час | в том числе | Формаконтроля |
| Теоретические занятия | Практические занятия | Самостоятельная работа  |
| 1 | **Основы организации деятельности предприятий общественного питания и пекарен** | 18 | 15 | 2 |  |  |
| 1.1 | Правовые основы профессиональной деятельности | 3 | 3 |  |  | зачет |
| 1.2 | Профессиональная этика | 3 | 3 |  |  | зачет |
| 1.3 | Основы безопасности и охрана труда | 3 | 3 |  |  | зачет |
| 1.4 | Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевом производстве | 3 | 3 |  |  | зачет |
| 1.5 | Виды и формы организации производства хлебобулочных изделий. Рабочее место пекаря. Внешний вид. | 3 | 2 | 1 |  | зачет |
| 1.6 | Основы калькуляции и учета | 3 | 2 | 1 |  | зачет |
| 2 | **Технология приготовления хлебобулочных изделий** | 40 | 32 | 8 |  |  Тестиро-вание |
| 2.1 | Товароведение пищевых продуктов | 6 | 5 | 1 |  |  |
| 2.2 | Технология приготовления теста | 6 | 4 | 2 |  |  |
| 2.3 | Технология деления теста, формование тестовых заготовок | 6 | 4 | 2 |  |  |
| 2.4 | Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий исушки сухарных изделий | 16 | 14 | 2 |  |  |
| 2.5 | Оформление и подача хлебобулочных изделий. | 6 | 5 | 1 |  |  |
| 3 | **Практическое обучение** | 80 |  |  |  | КЭ |
| 3.1 | Организация рабочего места пекаря. Подготовка инвентаря.Обслуживание оборудования | 2 |  | 2 |  |  |
| 3.2 | Приготовление различных фаршей (мясной, рыбный,творожный, яблочный.) | 3 |  | 3 |  |  |
| 3.3 | Приготовление хлеба подового, батона нарезного, рогаликаОрехового | 4 |  | 4 |  |  |
| 3.4 | Приготовление формового хлеба, батона плетеного, калача | 4 |  | 4 |  |  |
| 3.5 | Приготовление булочки с маком, плюшки, ватрушки | 4 |  | 4 |  |  |
| 3.6 | Приготовление булочки с маком, ватрушки | 4 |  | 4 |  |  |
| 3.7 | Приготовление сдобы фигурной, плюшки | 4 |  | 4 |  |  |
| 3.8 | Приготовление пирожков с мясом, с яблоками | 4 |  | 4 |  |  |
| 3.9 | Приготовление пирожков печеных с луком и яйцом | 4 |  | 4 |  |  |
| 3.10 | Приготовление кулебяки с капустой, расстегаев с рыбным фаршем | 4 |  | 4 |  |  |
| 3.11 | Приготовление пончиков московских, блинов, оладий, беляшей | 4 |  | 4 |  |  |
| 3.12 | Приготовление пряника медового, коврижки | 4 |  | 4 |  |  |
| 3.13 | Приготовление печенья «Ромашка» | 4 |  | 4 |  |  |
| 3.14 | Приготовление печенья овсяного, кекса весеннего, пирога «Лакомка» | 4 |  | 4 |  |  |
| 3.15 | Приготовление пирога «Лакомка» | 4 |  | 4 |  |  |
| 3.16 | Приготовление бараночных изделий | 4 |  | 4 |  |  |
|  3.17 | Приготовление бисквитного рулета.  | 4 |  | 4 |  |  |
| 3.18 | Приготовление кольца заварного | 4 |  | 4 |  |  |
|  | **Итоговая аттестация. Квалификационный экзамен, в том числе:** |  |  |  |  |  |
|  | Проверка теоретических знаний | 2 | 2 |  |  |  |
|  | Практическая квалификационная работа | 4 |  | 4 |  |  |
|  |  **ИТОГО** | **144** |  |  |  |  |

**2.2 Содержание Программы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование учебных курсов,дисциплин, модулей, разделов, теми тем практик | Содержание учебного материала, практические занятия | Объём часов |
| 1 | **Основы организации деятельности предприятий общественного питания и пекарен** |  | 18 |
| 1.1 | Правовые основы профессиональной деятельности | Использовать необходимые нормативно - правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия действия(бездействия) с правовой точки зрения; основные положения Конституции РФ; права и свободы человека и гражданина, механизмы из реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы,регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной | 3 |
| 1.2 | Профессиональная этика | [Правила служебного этикета работников сферы обслуживания](https://studopedia.ru/10_192394_kakovi-osnovnie-poroki-i-dobrodeteli.html): приветствие, представления, поведение в процессе общения с руководством, с коллегами, с клиентами, в команде профессионалов; уметь применять правила делового этикета в профессиональной деятельности. Этика работника общественного питания. Этическая и эстетическая составляющая профессиональной этики работника общественного питания. [Проблема профессиональной деформации](https://studopedia.ru/15_105228_professionalnie-deformatsii.html) и моральных «издержек» профессии. [Нормы и правила служебного этикета](https://studopedia.ru/2_40388_sluzhebniy-etiket.html). Манеры поведения. [Требования к внешнему виду](https://studopedia.ru/2_57228_osnovnie-trebovaniya-k-vneshnemu-obliku-sotrudnikov-gostinitsi-i-restorana.html). [Речевой этикет](https://studopedia.ru/9_213407_rechevoy-etiket.html). | 3 |
| 1.3 | Основы безопасности и охрана труда | Законодательные положения по охране труда и производственной экологии. Основные документы РФ, регламентирующие охрану труда. Организация работы по охране труда. Ответственность руководителей и работников предприятий за нарушение законодательных и иных нормативных актов по охране труда. Надзор и контроль по охране труда.Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Причины профессиональных заболеваний и травматизма на хлебопекарных предприятиях. Расследование и учет несчастных случаев на производстве.Электробезопасность. Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Первая помощь при поражении электрическим током.Пожарная безопасность. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Причины пожаров на хлебопекарных предприятиях. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность при выполнении работ. Средства тушения пожаров и правила пользования ими. Правила поведения при пожаре. Первая помощь пострадавшим при пожаре. | 3 |
| 1.4 | Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевом производстве | Микрофлора пшеничного теста. Роль ферментов, дрожжей и бактерий при брожении теста. Спиртовое брожение, вызываемое дрожжами. Молочнокислое брожение, вызываемое молочнокислыми бактериями.Микрофлора ржаного теста. Основные виды дрожжей и молочнокислых бактерий в ржаном тесте и их соотношение.Микроорганизмы, сохраняющиеся в хлебе во время выпечки. Источники заражения изделий микроорганизмами.Картофельная болезнь хлеба. Причины заболевания. Благоприятные условия для развития картофельной палочки. Методы определения и предотвращения заболевания.Плесневение хлеба. Виды плесневых грибов и попадание их в готовые изделия. Условия развития и меры предупреждения плесневения.Меловая, кровавая и другие болезни хлеба. | 3 |
| 1.5 | Виды и формы организации производства хлебобулочных изделий. Рабочее место пекаря. Внешний вид. | Подготовка муки. Валка (смешивание) муки на основании данных качественных удостоверений, лабораторного анализа и результатов пробной выпечки. Просеивание, очистка от металлопримесей. Применяемое оборудование. Подогревание (в зимнее время). Взвешивание.Оборудование для дозирования и взвешивания основного и дополнительного сырья. Дозаторы муки периодического и непрерывного действия. Дозировочные станции для жидких компонентов. Дозаторы для опары и закваски. Устройство, принцип действияПодготовка дрожжей. Подготовка прессованных дрожжей к производству. Активация. Оттаивание замороженных дрожжей. Подготовка сушеных дрожжей и дрожжевого молока. Подготовка соли и сахара. Приготовление солевого и сахарного растворов определенной концентрации. Применяемое оборудование.Порядок подготовки к производству дополнительного сырья: молочных, сахаристых продуктов, жиров, яиц, изюма, мака, орехов, пряностей и др. Оборудование для подготовки дополнительного сырья. | 3 |
| 1.6 | Основы калькуляции и учета | Расчет норм закладок изделий, вводимых в меню. Метод подсчета стоимости сырьевого набора изделий. Методика учета сырья при реализации изделий. Составление технологических, калькуляционных карт. | 3 |
| 2 | **Технология приготовления хлебобулочных изделий** | Хлебопекарное производство, перспективы развития.Общая характеристика предприятий, производящих хлеб из ржаной муки, ржано- пшеничной муки, пшеничной муки, булочные изделия, сдобные изделия, диетические хлебобулочные изделия. Минипекарни, организация их работы. | 40 |
| 2.1 | Товароведение пищевых продуктов | Основополагающих характеристиках пищевых продуктов и продовольственного сырья, определяющих их потребительные стоимости и классификацию, а также о факторах, формирующих и обеспечивающих эти характеристики на всех этапах товародвижения. | 6 |
| 2.2 | Технология приготовления теста | Понятие о рецептуре. Сборники рецептур. Допустимые нормы замены одного вида сырья другим. Принцип составления производственных рецептур.Замес и образование теста. Сущность замеса. Соотношение муки и воды в тесте. Влияние интенсивности замеса на свойства теста и хлеба. Замес теста на тихоходных и быстроходных тестомесильных машинах, периодический (порционный) и непрерывно-поточный замес, его характеристика.Оборудование для приготовления теста. Тестоприготовительные агрегаты периодические, непрерывные, комбинированные, однофазные и многофазные. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации. Тестомесильные машины периодического, непрерывного действия. Устройства для освобождения дежей от теста.Нормы загрузки дежи мукой. Температура воды для замеса теста. Выход теста, его зависимость от количества дополнительного сырья и качества муки.Способы разрыхления теста: механический, химический и биологический, их характеристика.Брожение и созревание теста. Спиртовое и молочнокислое брожение, их значение. Факторы, влияющие на интенсивность спиртового брожения. Роль молочной кислоты в пшеничном и ржаном тесте.Жидкие дрожжи и жидкие закваски, их характеристика, приготовление и применение.Способы приготовления пшеничного теста (многофазные и однофазные, опарные и безопарные), их характеристика. Приготовление теста традиционным опарным способом, на густых и жидких опарах. Приготовление теста однофазными способами. Порядок загрузки сырья. Технологический режим тестоведения. Определение готовности теста (опары). Влияние обминки теста на жизнедеятельность дрожжей. Сравнительная оценка способов приготовления пшеничного теста.Приготовление теста на жидких пшеничных заквасках, на концентрированной молочной закваске, на мезофильной закваске, и др.Способы приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста, их характеристика. Ржаные закваски. Приготовление теста на густых и жидких заквасках. Приготовление теста на закваске и заварке. Приготовление заварки. Порядок загрузки сырья в закваску, тесто. Технологический режим тесто ведения. Определение готовности теста (закваски). Сравнительная оценка способов приготовления ржаного теста.Особые приемы при приготовлении пшеничного и ржаного теста.Использование возвратных отходов при приготовлении теста. Определение готовности теста.Дефекты хлеба, вызванные нарушением рецептуры и режима приготовления теста. | 6 |
| 2.3 | Технология деления теста, формование тестовых заготовок | Деление теста на куски. Округление тестовых заготовок. Предварительная расстойка. Формование тестовых заготовок. Разделка теста для формовых и подовых сортов хлеба. Разделка теста для булочных и сдобных изделий.Дефекты хлеба, вызванные нарушением режима разделки теста.Расстойка теста. Значение расстойки. Температура и относительная влажность воздуха для расстойки теста. Способы предохранения тесто заготовок от заветривания. Регулирование продолжительности расстойки в шкафах окончательной расстойки.Дефекты хлеба, вызванные нарушением режима рас-стойки.Оборудование для деления, формования и расстойки теста. Тестоделительные и тесто формирующие машины, их краткая характеристика, устройство, принцип работы. Предупреждение прилипания теста к рабочим органам тестоформующих машин. Конвейерные шкафы для расстойки. Технологические кондиционеры. Механизмы для посадки тестовых заготовок в люльки конвейера шкафов окончательной расстойки и для надрезки тестовых заготовок. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации. Оборудование для выгрузки теста. | 6 |
| 2.4 | Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий исушки сухарных изделий | Общая характеристика процесса выпечки. Прогревание теста и хлеба при выпечке. Образование корки и мякиша. Увеличение объема изделий при выпечке. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке. Уменьшение массы изделий при выпечке (упек). Режим и организация выпечки хлебных изделий.Хлебопекарные печи, их классификация. Печи малой и средней мощности, тупиковые и туннельного типа, кон- вейерные люлечно-подиковые печи большой мощности. Основные элементы печного агрегата.Туннельные печи с ленточным подом и электрообогревом. Расстойно- печные агрегаты. Печи камерного типа. Устройство, правила эксплуатации и безопасного обслуживания.Выпечка формового, подового хлеба, булочных и сдобных изделий.Особые приемы подготовки изделий к выпечке. Смазка тестовых заготовок для сдобных и слоеных изделий. Значение смазки. Надрезка батонов, городских булок и других изделий вручную и надрезчиком. Характер надреза городских булок для образования гребешка. Понятие об обжарке тестовых заготовок для выпечки подовых сортов ржаного хлеба. Значение предварительной обжарки тестовых заготовок.Определение готовности выпекаемого хлеба.Дефекты хлебных изделий, вызванные нарушением режима выпечки, меры их предупреждения и устранения. | 16 |
| 2.5 | Оформление и подача хлебобулочных изделий. | Правила оформления и подача хлебобулочных изделий. | 6 |
| 3 | **Практическое обучение** |  | 80 |
| 3.1 | Организация рабочего места пекаря. Подготовка инвентаря.Обслуживание оборудования | Правила организации рабочего места пекаря. Подготовка инвентаря.Обслуживание оборудования | 2 |
| 3.2 | Приготовление различных фаршей (мясной, рыбный,творожный, яблочный.) | Подготовка сырья, нарезка, измельчения, тепловая обработка  | 3 |
| 3.3 | Приготовление хлеба подового, батона нарезного, рогаликаОрехового | Подготовка сырья, замес теста, формование, расстойка, выпечка охлаждение и их отделка | 4 |
| 3.4 | Приготовление формового хлеба, батона плетеного, калача | Подготовка сырья, замес теста, формование, расстойка, выпечка охлаждение и их отделка | 4 |
| 3.5 | Приготовление булочки с маком, плюшки, ватрушки | Подготовка сырья, замес теста, формование, расстойка, выпечка охлаждение и их отделка | 4 |
| 3.6 | Приготовление булочки с маком, ватрушки | Подготовка сырья, замес теста, формование, расстойка, выпечка охлаждение и их отделка | 4 |
| 3.7 | Приготовление сдобы фигурной, плюшки | Подготовка сырья, замес теста, формование, расстойка, выпечка охлаждение и их отделка | 4 |
| 3.8 | Приготовление пирожков с мясом, с яблоками | Подготовка сырья, замес теста, формование, расстойка, выпечка охлаждение и их отделка | 4 |
| 3.9 | Приготовление пирожков печеных с луком и яйцом | Подготовка сырья, замес теста, формование, расстойка, выпечка охлаждение и их отделка | 4 |
| 3.10 | Приготовление кулебяки с капустой, расстегаев с рыбным фаршем | Подготовка сырья, замес теста, формование, расстойка, выпечка охлаждение и их отделка | 4 |
| 3.11 | Приготовление пончиков московских, блинов, оладий, беляшей | Подготовка сырья, замес теста, формование, расстойка, выпечка охлаждение и их отделка | 4 |
| 3.12 | Приготовление пряника медового, коврижки | Подготовка сырья, замес теста, формование, выпечка охлаждение и их отделка | 4 |
| 3.13 | Приготовление печенья «Ромашка» | Подготовка сырья, замес теста, формование, выпечка охлаждение и их отделка | 4 |
| 3.14 | Приготовление печенья овсяного, кекса весеннего, пирога «Лакомка» | Подготовка сырья, замес теста, формование, выпечка охлаждение и их отделка | 4 |
| 3.15 | Приготовление пирога «Лакомка» | Подготовка сырья, замес теста, формование, выпечка охлаждение и их отделка | 4 |
| 3.16 | Приготовление бараночных изделий | Подготовка сырья, замес теста, формование, выпечка охлаждение и их отделка | 4 |
|  3.17 | Приготовление бисквитного рулета.  | Подготовка сырья, замес теста, формование, выпечка охлаждение и их отделка | 4 |
| 3.18 | Приготовление кольца заварного | Подготовка сырья, замес теста, формование, выпечка охлаждение и их отделка | 4 |
|  | **Итоговая аттестация. Квалификационный экзамен, в том числе:** |  |  |
|  | Проверка теоретических знаний |  | 2 |
|  | Практическая квалификационная работа |  | 4 |
|  | **ИТОГО** |  | 144 |

**3. Условия реализации Программы**

**3.1 Материально-техническое обеспечение:**

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы слушателей, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. В наличии технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Перечень оборудования по компетенции «Хлебопечение»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование мастерской, аудитории | Материально-техническое оснащение мастерской, аудитории(используемое оборудование, материалы) |
| Учебный кондитерский цех | Основное и вспомогательное технологическое оборудование:Пароконвектомат Abat П-6Расстоечный шкафСтол производственный сбортом СПРБ-120/60Холодильный шкаф СаратовМоечная ванна ВМЦФР/1-100/60 ЛСтеллаж 4х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)Стол производственный с бортом СПРБ- 120/5911.Весы для простого взвешивания Миксер BEAR VARIMIXER Teddy 5LСмеситель для холодной и горячей водыПротивень UNOXT G410Контейнеры с крышками для муки 20-25 л.Пластиковые контейнеры для теста на 10 литровПластиковые контейнеры для теста на 5 литровМиска глубокая из нержавеющей стали объем 750мл27.Нож универсальный145 ммПоднос столовый 450х355 мм с ручкамиНабор досок разделочных пластиковых (желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая)Рукавица для пекарей с длинной манжетойКовш с крышкой 1,8 л для индукционной плитыТерка четырёхграннаяКонтейнер с крышкой 2л Кружка мерная на 2 литраНож для хлеба  |
| Продукты. | 1. Мука пшеничная в/с2. Масло сливочное3. Масло растительное4. Сахар5. Яйца куриные6.Соль7.Дрожжи 8. Мясо9. Рыба10.Овощи11. Яблоки12. Орехи13.Молоко и молочные продукты14. Изюм15. Повидло |

**3.2 Основная литература**

1. Бутейкис Н.Г, Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2005г.

2. Кузнецова Л.С, Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Мастерство, 2005 г.

3. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера: уч. пособие. – Ростов н\ Д.: Феникс, 2005 г.

**3.3 Дополнительная литература**

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от

09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от

31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от

30.12.2008 N309-ФЗ, от 30.12.2008 N313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)

2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов

5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.

6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

12. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

**Дополнительные источники:**

1. Бангерт Э. Аппетитное печенье. – М.: Контэнт, 2008 г.

2. Лещенко И., Жадько В. Школа гастронома. Коллекция рецептов «Шоколад». – М.: ЗАО Вкусная жизнь, 2006 г.

3. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – М.: МСП, 2006 г.

4. Миллион меню. Экспресс кухня. Десерты, выпечка, напитки. – М.: Аркаим, 2009 г.

5. Мюллер М., Прач Э., Крич Х. Праздник на столе. – М.: Ниола 21 век, 2009г.

6. Мюллер В. Праздничная выпечка. Самые вкусные пироги, торты и печенье. – М.: Никола – Пресс, 2006 г.

7. Про шоколад. Серия КНИГА ГАСТРОНОМА. – М.: Эксмо, 2008 г.

8. Прохоров В.А. Рецептуры для кондитера. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006 г.

9. Сучкова Е.М, Поскребышева Г.И. Выпечка. – М.: ОЛМА – ПРЕСС, 2008г.

10. Соколова Е.И., Ермилова С.В. Современное сырьѐ для кондитерского производства. – М., Академия, 2008 г.

11. Фрейзер Л. 50 лучших тортов. – М.: Махаон, 2009 г.

12. Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий. – М.: Академия, 2006 г.

**Интернет-ресурсы:**

1. Информационно-справочные материалы «Кондитерра. Мир кондитерских изделий и сладостей» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://konditerra.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Либрусек» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://lib.rus.ec/b/191478/read, свободный. – Заглавие с экрана.

3. Информационно-справочные материалы «По-варРу. Кулинария, рецепты блюд» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.po- var.ru/index.shtml, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.eda-server.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

5. Информационно-справочные материалы «Большая домашняя кулинария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://supercook.ru/zz280-02.html, свободный. – Заглавие с экрана.

6. Информационно-справочные материалы «Кондитерский дом» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://konditerskiy-dom.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

7. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

**4. Оценка качества освоения Программы**

**4.1 Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация по Программе предназначена для оценки результатов освоения обучающимися модулей Программы и проводится в виде зачетов.

**4.2 Итоговая аттестация**

Итоговая аттестация по Программе представляет собой проведение квалификационного экзамена по профессии рабочего 16472 «Пекарь» и включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

**Варианты заданий**

1. **Типовое задание для проверки теоретических знаний (Вариант 1)**

**Задание: выбрать один правильный вариант ответа**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | В чем заключается подготовка муки в производство? |
|  | А | Смешивание с водой |
|  | Б | Просеивание, смешивание отдельных партий, магнитная очистка |
|  | В | Дезинфекция |

|  |  |
| --- | --- |
| 2 | Из чего состоит эмульсия? |
|  | А | Жира, эмульгатора |
|  | Б | Жира, воды, эмульгатора |
|  | В | Жира, воды, сухого молока |

|  |  |
| --- | --- |
| 3 | Как часто должны очищать магнитоуловители от металло-примесей? |
|  | А | 1 раза в смену |
|  | Б | 3 раза в сутки |
|  | В | Ежедневно |
| 4 | Какая температура растопленного маргарина? |
|  | А | 60-70 оС |
|  | Б | 40-45 оС |
|  | В | 30-35 оС |

|  |  |
| --- | --- |
| 5 | В чем заключается подготовка сахара (сахарного раствора) в производство? |
|  | А | Просеивание, растворение в воде |
|  | Б | Растворение в воде, процеживание |
|  | В | Просеивание, растворение в воде, процеживание. |

|  |  |
| --- | --- |
| 6 | Как подготавливают яичный порошок перед замесом теста? |
|  | А | Размешивают с 3-4-х кратным количеством холодной воды. |
|  | Б | Размешивают в воде с температурой 60-65 градусов. |
|  | В | Размешивают с 3,4-х кратным количеством теплой воды с температурой 40-45градусов. |

|  |  |
| --- | --- |
| 7 | Где указывается: влажность, кислотность муки, качество клейковины? |
|  | А | На этике, маркирующей мешок. |
|  | Б | На качественном удостоверении. |
|  | В | На мешке |

|  |  |
| --- | --- |
| 8 | Активизация сушеных дрожжей длится: |
|  | А | 2-6 часов |
|  | Б | 1-2 часа |
|  | В | 30 мин3 |

|  |  |
| --- | --- |
| 9 | При какой температуре размораживают меланж в водной бане? |
|  | А | 60 градусов |
|  | Б | 45 градусов |
|  | В | 25 градусов |

|  |  |
| --- | --- |
| 10 | Как определить готовность замеса теста? |
|  | А | тесто отстает от стенок дежи |
|  | Б | тесто прилипает к стенкам дежи |

|  |  |
| --- | --- |
| 11 | Какова влажность жидких опар? |
|  | А | 50% |
|  | Б | 65-70% |
|  | В | 40% |

|  |  |
| --- | --- |
| 12 | Что дает применение жира? |
|  | А | вкус, цвет, пластичность |
|  | Б | вкус, аромат, уменьшает влажность теста |
|  | В | пластичность, хрупкость, глянцевую поверхность |

|  |  |
| --- | --- |
| 13 | Чем ниже выход муки, тем водопоглотительная способность |
|  | А | Больше |
|  | Б | Меньше |
|  | В | величина постоянная |

|  |  |
| --- | --- |
| 14 | У какого изделия выход теста больше? |
|  | А | городская булка. |
|  | Б | простой батон. |
|  | В | сдобная булочка. |

|  |  |
| --- | --- |
| 15 | Технология приготовления пшеничного теста на сухих смесях предусматривает следующие технологические операции |
|  | А | Приготовление опары, дозирование смеси, замес теста, брожение. |
|  | Б | Дозирование смеси и воды, замес теста, брожение. |
| 16 | Продолжительность окончательной расстойки при приготовлении теста по «холодной» технологии увеличивается по сравнению с другими способами |
|  | А | 60-80% |
|  | Б | 15-20% |
|  | В | 30-50% |

|  |  |
| --- | --- |
| 17 | Какова продолжительность брожения жидких опар? |
|  | А | 2 часа |
|  | Б | 3-4 часа |
|  | В | 2-5 часа |
| 18 | Продолжительность брожения при безопарном способе приготовления теста составляет: |
|  | А | 120-240 минут |
|  | Б | 200-340 минут |
|  | В | 80-160 минут |

|  |  |
| --- | --- |
| 19 | Принцип замены сырья- |
|  | А | вещество имеет одинаковый химический состав и одинаковую влажность |
|  | Б | вещество имеет разный химический состав, но одинаковую влажность |
|  | В | вещество имеет одинаковый химический состав, но разную влажность |

|  |  |
| --- | --- |
| 20 | На какое количество муки рассчитывается унифицированная рецептура? |
|  | А | на 100 |
|  | Б | на 150 |
|  | В | на 50 |

|  |  |
| --- | --- |
| 21 | Если мука с пониженной сахорообразующей способностью, то, что добавляют при замесе теста? |
|  | А | Соль |
|  | Б | Заварку |
|  | В | Жиры |

|  |  |
| --- | --- |
| 22 | Какое сырье не указывается в унифицированной рецептуре? |
|  | А | Мука | В | вода |
|  | Б | Дрожжи | Г | соль |

|  |  |
| --- | --- |
| 23 | Сколько времени бродит большая густая опара? |
|  | А | 3 часа |
|  | Б | 1,5-2 часа |
|  | В | 4-5 часов |

**Задание: выбрать несколько правильных вариантов ответа**

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

1) мука 2) орехи 3) повидло 4) сахар 5) сметана

25. Какие разрыхлители теста вам известны?

1) дрожжи 2) соль 3) молочнокислые бактерии 4) сода пищевая

26. Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки?

1) помол 2) количество клейковины 3) цвет 4) зольность

5) газообразующая способность 6) запах

**Задание: дополните утверждения**

27. Перед использованием муку 1) \_\_\_\_\_\_\_\_ для обогащения, 2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и удаления, 3) \_\_\_\_\_\_\_\_.

28. При замесе дрожжевого теста основные изменения происходят с 1)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, они впитывают 2)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и набухают, образуя 3)\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

29. Для химического разрыхления теста используют\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_или\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**30. заполните таблицу**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Изделие | Время выпечки | Температура выпечки |
| Ватрушка | А) | 200-2200С |
| Пирог | * 1. мнут
 | Б) |

**Критерии оценивания задания**

Каждый верный ответ оценивается:

1 – 23 вопрос – по 1 баллу за каждый ответ

24-26 вопрос – по 1 баллу за каждый ответ

27-29 вопрос - по 1 баллу за каждое дополнение

30 вопрос - по 1 баллу за каждый ответ

|  |  |
| --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений |
| отметка | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 (35 -39 баллов) | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 (30 – 34 баллов) | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 (25 - 29 баллов) | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 (24 и менее баллов) | 2 | неудовлетворительно |

Ответы:

1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.15.16.17.18.19.2.0.21.22.23.24.25.26.27.28.29.30.

1. **Типовое задание для практической квалификационной работы.**

Перечень квалификационных работ (2 разряд):

1. Приготовление булочки домашней

2. Приготовление булочки сахарной

3. Приготовление сдобы выборгской

4. Приготовление булочки школьной

5. Приготовление пирожков печеных с картофелем

6. Приготовление пирожков печеных с капустой

7. Приготовление пирожков печеных с творогом

8. Приготовление пирожков печеных с ливером

9. Приготовление пирожков печеных с мясом, рисом

10. Приготовление пирожков печеных с луком, яйцом

11. Приготовление открытого пирога с повидлом (джемом)

12. Приготовление открытого пирога с яблоками

13. Приготовление баранок

14. Приготовление полуоткрытого пирога с повидлом (джемом)

15. Приготовление полуоткрытого пирога с яблоками

16. Приготовление сушек.

17. Приготовление закрытого пирога с овощной начинкой

18. Приготовление закрытого пирога с рыбной начинкой

19. Приготовление закрытого пирога с мясной начинкой

20. Приготовление коржиков

21. Приготовление сухариков

22. Приготовление печенья

23. Приготовление хлеба 1 сорта

24. Приготовление хлеба 2 сорта

25. Приготовление хлеба ржаного

**Индивидуальный лист оценки экзамена с выполнением заданий**

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_ г

ФИО студента\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Подкритерий | Наименование дескрипторов | Оценочные показатели | Объективная оценка, максимально возможный балл | Субъективная оценка, максимально возможный балл | Баллы за выполнение задания | Суммарный балл |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| **Соблюдение санитарно- гигиенических правил и охраны труда** |
|   | Соответствие санитарной одежды и обуви | Соответствие санитарной одежды и обуви |   0,2 | - |   | От 0 до 2,75 |
| Соблюдение персональной гигиены | Соблюдение персональной гигиены | 0,2 | - |   |
| Соблюдение техники безопасности и санитарно- гигиенических правил | Соблюдение техники безопасности и санитарно- гигиенических правил | 1,5 | - |   |
| Соблюдение лимита времени | За задержку на каждые 5 минут снимается по 0,05 балла | 0,2 | - |   |
| Остатки теста | Если тесто не осталось или используется в другой рецептуре 0,2 балла, если тесто осталось- 0,1 балл, если теста осталось более 200 г- 0 баллов | 0,2 | - |   |
| Предварительное тесто | Участник приготовил тесто для другого модуля | 0,25 | - |   |
| Портфолио | В рецептуре должны быть указаны все ингредиенты, вес, технологические параметры | 0,2 | - |   |
|  **Организация работы** |
| Организация подготовки рабочего места | Рабочее место организовано за 15 минут до начала | - | 0,2 |   | От 0 до 2,35 |
| Организация рабочего процесса |   | - | 1,0 |   |
| Соблюдение чистоты рабочего места | Проверяется после окончания рабочего времени | - | 0,5 |   |
| Соблюдение чистоты и организация рабочего пространства холодильника | На полке все должно быть аккуратно распределено. Если участник использует больше площади, чем выделенная- 0 баллов | - | 0,25 |   |
| Навыки работы на оборудовании | Участник использует частично/не использует оборудование | - | 0,2 |   |
| Рациональное использование сырья | Рациональное использование сырья | - | 0,2 |   |
| **Итого от 0 до 5,1 баллов** |
|  |
| А  | Количество | Должно быть 1 штуки одного вида плетения. Если не соответствует- 0 баллов | 0,5 | - |   | От 0 до 7,5 |
| Вес изделий | Вес изделий  425г | 0,5 | - |   |
| Первый способ плетения. Внешний вид изделий. Качество выпечки | Внешний вид изделий. Качество выпечки | - | 1,5 |   |
| Техника плетения | Техника плетения | - | 1,5 |   |
| Вкус и аромат изделия | Вкус и аромат изделия | - | 1,5 |   |
| Пропеченность изделия | Пропеченность изделия | - | 1,0 |   |
| Структура мякиша | Структура мякиша | - | 1,0 |   |
| B | Количество | Должно быть одной формы, одного размеры. Если не соответствует- 0 баллов | 0,5 | - |   | От 0 до 6,5 |
| Вес изделий | Вес изделий  600 г | 0,5 | - |   |
| Внешний вид изделий. Качество выпечки | Внешний вид изделий. Качество выпечки | - | 1,5 |   |
| Техника вырубки(формовки) | Техника вырубки(формовки) | - | 1,5 |   |
| Вкус и аромат изделия | Вкус и аромат изделия | - | 1,5 |   |
| Структура полуфабриката | Структура полуфабриката | - | 1,0 |   |
| **Итого от 0 до 14 баллов** |

Таблица перевода первичных баллов в оценку по пятибалльной оценке

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Суммарный балл | Оценка по пятибалльной шкале |
| 1 | 29,5- 33,6 | Отлично |
| 2 | 24,75- 29,4 | Хорошо |
| 3 | 18,75 – 24,5 | Удовлетворительно |
| 4 | Менее 18,5 | Неудовлетворительно |