ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «БЕЛГОРОДСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ

Белгород 2023

Рабочая программа дополнительного профессионального образования ***по профессии Пекарь*** составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утверждённого приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 г. N 798, учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» и *профессии Кондитер,* утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н.

Рассмотрена
Предметно-цикловой комиссией
преподавателей и мастеров п/о кулинарного
профиля
Протокол от «30» августа 2023г. № 1
Председатель ПЦК _____
Д.С.Столяренко

Утверждаю:
Зам. директора по УПР:
_____ Е.С. Борисевич
«31» августа 2023г.

Организация-разработчик: Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Белгородский техникум общественного питания»

Разработчики:
Шпак Наталья Петровна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания».
Уракаева Елена Викторовна мастера производственного обучения ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Аннотация к программе
по профессии 16472 Пекарь

Статус программы	Программа по профессии «Пекарь» для учащихся разработана на основе: «Комплексной программы для учащихся СПО», по специальности «Повар, кондитер»
Направленность	Программа профессионального образования
Цель программы	Целью является овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающимися в ходе освоения программы.
Контингент обучающихся	16-25 лет
Продолжительность реализации программы	1 месяц
Режим занятий	в форме урока (45 мин)
Форма организации процесса обучения	Занятия организуются в учебных мастерских на базе ПОО, индивидуальные рабочие места, оборудование, инвентарь.
Краткое содержание	1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места. 2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий. 3. Составление рецептуры хлебобулочных изделий 4. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий. 5. Формовка хлебобулочных изделий. 6. Выпечка хлебобулочных изделий. 7. Презентация и продажа хлебобулочных изделий.
Ожидаемый результат	В результате изучения студент должен освоить виды профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции: 1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами 2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. 4. Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. 5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Содержание

	стр.
1.Паспорт программы дополнительного профессионального образования	4
2.Структура программы	6
3.Содержание программы	6
4.Условия реализации программы	14
5. Контроль и оценка результатов освоения программы	16

1. Паспорт программы

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дополнительного профессионального образования – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии ***43.01.09*** **Повар, кондитер.**

Учет требований профессиональных стандартов для профессии **«Пекарь»** позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть дополнительные требования работодателей и соответственно–подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда.

В результате учета требований программы появляется возможность подготовить выпускников к участию в конкурсах.

Рабочую программу профессионального образования можно использовать по повышению квалификации и переподготовки кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Целью программы дополнительного профессионального образования **является:**

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии/специальности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии/специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии/специальности. В результате изучения профессиональных модулей студент должен освоить общие компетенции, виды профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. перечень общих компетенций

код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

В результате изучения студент должен освоить виды профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

2.Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности программы дополнительного профессионального образования по профессии Пекарь

Требования к знаниям, умениям, практическому опыту	
Основной вид деятельности	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Требования к знаниям, умениям, практическому опыту	
знать:	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
уметь:	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
иметь практический опыт	в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.

3. Структура программы дополнительного профессионального образования по профессии ПЕКАРЬ

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов программы дополнительного профессионального образования	Всего часов
1	**2**	**3**
Программа дополнительного профессионального образования по профессии ПЕКАРЬ		
ПК 1.1-1.4 ОК 01-11	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**40**

3.1. Содержание программы дополнительного профессионального образования по профессии ПЕКАРЬ

	Наименование разделов	Содержание учебного материала	Объем часов
	1	2	3
Программа дополнительного профессионального образования по профессии ПЕКАРЬ			**40часов**
1.	Организация процессов подготовки сырья, техническое оснащение работ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ознакомление с видами теста.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Выбор и применение методов приготовления хлебных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление,	2

		оформление разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос.	
2.	Приготовление фаршей, начинок	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления фаршей, начинок; техническое оснащение работ для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Выбор и применение методов приготовления фаршей, начинок в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление фаршей, начинок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда и замораживание фаршей, начинок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных фаршей, начинок с учетом требований по безопасности, Размораживание фаршей, начинок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	2
3.	Приготовление хлебных изделий - хлебные палочки (гриссини)	Выбор и применение методов приготовления хлебных изделий- хлебные палочки (гриссини) в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление хлебных изделий- хлебные палочки (гриссини) разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос. Творческое оформление хлебных изделий- хлебные палочки (гриссини) и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание хлебных изделий- хлебные палочки (гриссини) с	2

		учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебных изделий- хлебные палочки (гриссини) с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание пшеничного, ржаного хлеба, багетов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Уборка рабочего места.	
4.	Приготовление пшеничного, ржаного хлеба, багетов	Выбор и применение методов приготовления пшеничного, ржаного хлеба, багетов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление пшеничного, ржаного хлеба, багетов разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос. Творческое оформление пшеничного, ржаного хлеба, багетов и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание пшеничного, ржаного хлеба, багетов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных пшеничного, ржаного хлеба, багетов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание пшеничного, ржаного хлеба, багетов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Уборка рабочего места.	2
5.	Приготовление хлебобулочных изделий – булочки для хот-догов.	Приготовление, оформление хлебобулочных изделий – булочки для хот-догов с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества хлебобулочных изделий – булочки для хот-догов перед отпуском, упаковкой на вынос. Творческое оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции. Уборка рабочего места.	2
6.	Приготовление хлебобулочных изделий – булочки для	Приготовление, оформление хлебобулочных изделий – булочки для бургеров с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Творческое оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента и подготовка к реализации с учетом	2

	бургеров	соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции. Уборка рабочего места.	
7.	Приготовление хлебобулочных изделий – мультизлаковые булочки	Приготовление, оформление хлебобулочных изделий – мультизлаковые булочки с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Творческое оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции. Уборка рабочего места.	2
8.	Приготовление хлебобулочных изделий – лавашей	Приготовление, оформление хлебобулочных изделий – лавашей с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Творческое оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции. Уборка рабочего места.	2
9.	Приготовление простых хлебобулочных изделий - батоны	Приготовление, оформление хлебобулочных изделий – батонов с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Творческое оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой	2

		продукции. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных простых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание простых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции. Уборка рабочего места.	
10.	Приготовление простых хлебобулочных изделий - бублики	Приготовление, оформление хлебобулочных изделий – бубликов с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Творческое оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных простых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание простых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции. Уборка рабочего места.	2
11.	Приготовление пончиков во фритюре из безопарного дрожжевого теста	Приготовление, оформление хлебобулочных изделий – пончиков во фритюре из безопарного дрожжевого теста с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Творческое оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных простых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание простых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции. Уборка рабочего места.	2
12.	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него - пирожки, ватрушки, булочки в	Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожков, ватрушки, булочки в ассортименте из дрожжевого безопарного теста - с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление разнообразного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	2

	ассортименте	Охлаждение и замораживание изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание, оформление и подготовка к реализации ассортименте с учетом требований к безопасности готовой продукции. Уборка рабочего места.	
13.	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него – булочки с корицей, маковая	Приготовление, оформление и подготовка к реализации булочки с корицей, маковая из дрожжевого опарного теста с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление разнообразного ассортимента изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание, оформление и подготовка к реализации изделий ассортименте с учетом требований к безопасности готовой продукции. Уборка рабочего места.	2
14.	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него –булочки фруктовый микс, синабон	Приготовление, оформление и подготовка к реализации булочки фруктовый микс, синабон из дрожжевого опарного теста с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление разнообразного ассортимента изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание, оформление и подготовка к реализации изделий ассортименте с учетом требований к безопасности готовой продукции. Уборка рабочего места.	2
15.	Приготовление кружевного калача из дрожжевого опарного теста	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кружевного калача из дрожжевого опарного теста с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление разнообразного ассортимента изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание, оформление и подготовка к реализации изделий ассортименте с учетом требований к безопасности готовой продукции. Уборка рабочего места.	2
16.	Приготовление кулебяки из	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулебяки из дрожжевого опарного теста с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов	2

	дрожжевого опарного теста	приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Творческое оформление разнообразного ассортимента изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание, оформление и подготовка к реализации изделий ассортименте с учетом требований к безопасности готовой продукции. Уборка рабочего места.	
17.	Приготовление хачапури в ассортименте из дрожжевого теста	Приготовление хачапури в ассортименте из дрожжевого теста с учетом рационального сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Творческое оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных простых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание простых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции. Уборка рабочего места.	2
18.	Приготовление осетинских пирогов из дрожжевого теста	Приготовление, оформление и подготовка к реализации осетинских пирогов с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Творческое оформление разнообразного ассортимента изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание, оформление и подготовка к реализации изделий ассортименте с учетом требований к безопасности готовой продукции. Уборка рабочего места.	2
19.	Приготовление восточных пирогов с	Приготовление, оформление и подготовка к реализации восточных пирогов с начинками с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов	2

	начинками из дрожжевого теста	приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Творческое оформление разнообразного ассортимента изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание, оформление и подготовка к реализации изделий ассортименте с учетом требований к безопасности готовой продукции. Уборка рабочего места.	
20.	Приготовление плетеного хлеба	Приготовление плетеного хлеба с учетом рационального сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Творческое оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных простых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание простых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции. Уборка рабочего места.	2
		Итоговый зачет	
		Итого	**40 часов**

4. Условия реализации программы дополнительного профессионального образования по профессии Пекарь

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дополнительного профессионального образования **по профессии Пекарь** предполагает наличие **учебного кондитерского цеха.**

Оборудование учебного кондитерского цеха:

1Пароконветомат ПКА6-1/3П _2
2 Плита индукционная INDOKOR IN3500
3 Гриль контактный Алента ГК-1/1 83-9
4 Ротационный кипятильник SousvideTm
5 Фритюрница EF-062
6 Электромиксер с электронагревателем Thermomix 31-1
7 Миксер электрСкарлет - 049
8 Планетарный миксер Model VFM5 universal
9 Миксер Робот Купе MP 169 W для маленьких порций
10 Блендер MK506 ERGO
11 Машина тестомесильная для крутого теста HS-30
12 Машина тестораскаточная для крутого теста MPT-1
13 Мукопросеиватель вибрационный МПВ-150
14 Весы электронные ВЭУ 15
15 Весы электр. CAS AP15 M до 15 кг (с драйвером)
17 16 Мясорубка SXC-12
18 Слайсер (гастрономическая нарезка)
19 Вакумная машина Machinesousvidegourmet
20 Машина для приготовления пасты
21 Холодильник-морозильник INDESIT
22 Шкаф холодильный ШХ-0,7 ДСН
23 Аппарат шоковой заморозки ШОК-6-1/1
24 Столы производственные с подстольем
25 Ванны моечные
26Зонт приточно вытяжной
27Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)
28 Наборы производственного инвентаря (противни для выпечки, сотейник, сито, ножницы, венчики, скалки),приборы для дегустации)
29 Кухонная посуда и инвентарь (фольга, пергаментная бумага, кондитерские мешки одноразовые и т.д.)
Практические работы проводятся в учебном кондитерском цехе техникума.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 20013.
2. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарского производства: учебник для НПО.- М.: ПрофОбрИздат, 2013.-432 с.
3. Матюхина З.П., Королькова Э.П., Товароведение пищевых продуктов: учебник для НПО М.:ИРПО; Изд. центр «Академия», 2014-304с.

Дополнительные источники:

1. Пашук З.Н., Мучные кондитерские изделия/ Пашук Мучные кондитерские изделия/ Апет Т.К., Спр. пособие;- Мн.: ООО «Попурри», 2004г.
2. Дубровская Н.И., Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь/ Изд. центр «Академия», 2010г.
3. Шестакова Т.И. Кондитер-профессионал: учебное пособие - Москва "Дашков и Ко", 2009г.
4. Радченко В.В «Организация производства на предприятиях общественного питания»,., 2010г.
5. Мифтахудинова Н.М., Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания», Богданова Л.М. , 2009г.
6. Сборник технологических нормативов блюд и кулинарных изделий 2009г.
7. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 4.5.2409-06.

Отечественные журналы:

1.«Питание и общество»;
2. «Гастроном»;
3. «Школа гастронома»;
4. «Коллекция рецептов»;
5. «Кондитер».

Нормативные документы

1. СанПиН 2.3.4.545-96 Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

2. СанПин 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm
3. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
4. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
5. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
6. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
7. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
8. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания – Санкт – Петербург, Гидрометеоиздат, 2010г.
9. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

Интернет-ресурсы:

1. http:www .million-menu. ru
2. http://www.culina-russia.ru/
3. http://bonappetit.com.ua/ladybooks/2439-zhurnal-gastronom
4. http://www.konditerprom.ru/articles/5029
5. http://www.conditer.ru/
6. http://www.ufaspp.ru/production/geli-dzhem-dlya-dekorirovaniya.html
7. http://www.interxleb.ru/spo/2595

5.Контроль и оценка результатов освоения программы дополнительного профессионального образования

код и наименование профессиональных и общих компетенций	критерии оценки	методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	*Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего места пекаря*** *стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, отпуск готовой продукции); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места пекаря; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертное наблюдение и оценка выполнения:* *- выполнения заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка*
ПК 1.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **ПК 1.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента **ПК 1.4.**Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, инвентарем; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам;	

	соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**ОК 01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	**ОК. 02** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	**ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность	**ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	**ОК. 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК .06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	**ОК 06.**Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	**ОК 07.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	эффективно использовать физические нагрузки для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	**ОК. 08** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	**ОК 9** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	**ОК.10** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– практически изучить предпринимательскую деятельность на поп	**ОК.11** Использовать знания планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.