

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Раменский колледж»

СОГЛАСОВАНО
Директор МУП
Раменского района «Общепит»
«Общепит» О.И. Хасанова
2021г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
«Раменский колледж»
Н.А. Кузеева
2021 г.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПРОФЕССИЯ: 16472 ПЕКАРЬ (216 ЧАСОВ)

Квалификация выпускника: Пекарь

Форма обучения: очная

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Раменский колледж»

Экспертная организация: Региональное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования Московской области по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм» на базе регионального центра компетенций ГБПОУ МО «Колледж Подмосковье»

2021 год

Программа профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь

Разработчики:

Аполлова Н.Л. – преподаватель ГБПОУ МО «Раменский колледж»

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения 216 часов (_____ года)

Программа принята на Методическом совете ГБПОУ МО «Раменский колледж»

Протокол № _____ от «___» _____ 2021 г.

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения

Раздел 3. Разработка программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Раздел 4. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Раздел 5. Структура программы профессионального обучения

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Тематический план

Раздел 6. Разработка процедур и средств оценки результатов обучения по программе профессионального обучения

Раздел 7. Условия реализации программы профессионального обучения

7.1. Требования к материально-техническому оснащению программы

7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Раздел 1. Общие положения

Нормативные основания для разработки программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь в рамках реализации проекта Московской области «Путевка в жизнь школьникам Подмосковья – получение профессии вместе с аттестатом»:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273;
 - Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
 - Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784)
 - Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);
 - Профессиональный стандарт по профессии 33.014 «Пекарь» (Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта “Пекарь”
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Профессиональное обучение по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих в пределах освоения образовательной программы среднего общего образования направлено на приобретение знаний, умений, навыков, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования. Профессиональное обучение в рамках реализации проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмосковья – получение профессии вместе с аттестатом» осуществляется за счет средств бюджета Московской области.

Программа профессионального обучения реализуется в ГБПОУ МО «Раменский колледж». Организация профессионального обучения регламентируется программой профессионального обучения, в том числе учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей, локальными нормативно-правовыми актами ГБПОУ МО «Раменский колледж», расписанием занятий.

Основными формами профессионального обучения являются теоретические и практические занятия, производственное обучение. Практические занятия и

производственное обучение осуществляется в ГБПОУ МО «Раменский колледж» с учетом установленных законодательством Российской Федерации ограничений по возрасту, полу, состояния здоровья обучающихся.

Особенностью реализации данного проекта является структурирование содержание обучения в автономные организационно-методические блоки — модули. Модуль — целостный набор подлежащих освоению умений, знаний, отношений и опыта (компетенций), описанных в форме требований профессионального стандарта по профессии, которым должен соответствовать обучающийся по завершении модуля, и представляющий составную часть более общей функции. Модули формируются как структурная единица учебного плана по профессии; как организационно-методическая междисциплинарная структура, в виде набора разделов из разных дисциплин, объединяемых по тематическому признаку базой; или как организационно-методическая структурная единица в рамках профессиональной программы. Каждый модуль оценивается и сертифицируется.

В учебном процессе используется материально-техническая база и кадровые ресурсы ГБПОУ МО «Раменский колледж».

Особые условия допуска к работе: допуск к работе в соответствии с действующим законодательством и нормативными документами организации (отрасли). Прохождение обязательных и периодических осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке и в случаях, установленном законодательством Российской Федерации.

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения и присваиваемая квалификация приведены в таблице 1:

Таблица 1

Минимальный уровень образования, необходимый для приема на обучение	Присваиваемая квалификация	Присваиваемый разряд	Срок освоения программы в очной форме обучения
Не имеют основного общего или среднего образование (8 класс)	Пекарь	3	1,5 года (216 часов)

Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения.

Объем программы профессионального обучения, реализуемой на базе ГБПОУ МО «Раменский колледж», по профессии 16472 Пекарь – 216 академических часов.

Обучение осуществляется с учетом требований профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 N 914н);

Повар

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

-Пекарь 3 разряда

Результаты представлены в таблице 2.

Связь образовательной программы профессионального обучения с профессиональными стандартами Таблица 2

Наименование программы профессионального обучения	Наименование профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень (подуровень) квалификации
1	2	3
16472 Пекарь	Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 914н "Об утверждении профессионального стандарта 33.014 "Пекарь" (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 N 40270))	3 разряд

Раздел 3. Разработка программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Характеристика обобщенных трудовых функций: код, наименование обобщенной функции

Соответствие описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессионального обучения

Таблица 3

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	3	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	А/02.3	
В	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	4	Составление рецептуры хлебобулочных изделий	В /01.4	4
			Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	В/02.4	
			Формовка хлебобулочных изделий	В/03.4	
			Выпечка хлебобулочных изделий	В/04.4	

Раздел 4. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Основная цель вида профессиональной деятельности: приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

Таблица 4

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
<p>Вид профессиональной деятельности (ВПД) Производство хлебобулочной продукции в организациях питания</p>	<p>освоение ВПД, как правило, связано с программой профессионального обучения по профессии Пекарь</p>
<p>Обобщенная трудовая функция Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря</p>	<p>соответствует профессии в целом</p>
<p>Трудовые функции А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий; В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий; В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий; В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий.</p>	<p>соответствуют профессиональным компетенциям, формируемым в процессе обучения по программе профессиональной подготовки Пекарь.</p>
<p>Трудовые действия 1) Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места 2) Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства 3) Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства 4) Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>	<p>соответствуют профессиональным компетенциям, формируемым в процессе обучения по программе профессиональной подготовки Пекарь.</p>
<p>Умения Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве</p>	<p>основа определения перечня умений</p>

<p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Необходимые знания Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p>	
<p>Знания</p> <p>Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</p>	<p>основа определения перечня знаний</p>

Содержание программы профессионального обучения определяется на основе требований профессиональных стандартов (при наличии) или установленных квалификационных требований.

5.1. Учебный план

Раздел 5. Структура программы профессионального обучения

Таблица 5

Индекс	Наименование	Объем программы профессионального обучения в академических часах				Рекомендуемый год изучения
		Всего	Работа обучающихся во 0 с преподавателем			
			Всего по МДК	в том числе, лабораторные и практические занятия	Практика	
1	2	3	4	5	6	
ПМ. 01	Размножение и выращивание дрожжей.	*				8
МДК 01.01	Технология производства дрожжей.	12	12			
УП.01	Учебная практика	4				1
ПМ. 02	Приготовление теста	56			4	1
МДК 02.01	Технология приготовления теста для хлебопекарных изделий	28	28			1
МДК 02.02	Приготовление теста для мучных кондитерских изделий	28	28			1
УП.02	Учебная практика	72			72	1
ПМ. 03	Разделка теста					
МДК 03.01	Технология деления теста, формирование тестовых заготовок	12	12			2
МДК 03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий	12	12			2
УП.03	Учебная практика	8			8	
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий					
МДК 04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	12	12			2

МДК 04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	12	12				2
УП 04	Учебная практика						
ПМ. 05	Укладка и упаковка готовой продукции						
МДК 05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции	8	8				2
УП.05	Учебная практика	4					2
ИА.00	Итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена	4			4		2
Итого:		216					2

5.3. Тематический план

Таблица 7

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень усвоения
1	2	3	
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей.		
МДК 01.01. Технология производства дрожжей.			
Тема.1 Виды дрожжей	<p>Содержание</p> <p>1. Введение Общие сведения о дрожжах. Виды дрожжей. Роль дрожжей как разрыхлителей. Активность дрожжей.</p> <p>2 Сырье и вспомогательные материалы для производства дрожжей. Прессованные дрожжи. Производство, требования к качеству, условия хранения. Сушеные дрожжи. Дрожжевое молоко Производство, требования к качеству, условия хранения.</p> <p>Содержание</p> <p>Получение дрожжевой продукции различных видов (маточные дрожжи).</p> <p>Формовка, упаковка и транспортировка дрожжей</p> <p>Хранение дрожжей</p> <p>Загрязненность сточных вод и способы ее снижения</p>	12	
Тема .2 Прием хранение и подготовка к производству дрожжей		2	1
Тема 3 Приготовление жидких дрожжей.	<p>Содержание</p> <p>Применение и приготовление заварок. Оборудование для приготовления заварок.</p> <p>Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделению.</p> <p>Приготовление и применение заварок</p> <p>Самостоятельная работа</p>	4	2

<p>Учебная практика раздела 1 Виды работ</p> <p>Техника безопасности. Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделением. Техника безопасности. Знакомление с оборудованием для дозирования компонентов Хранение и подготовка дрожжей Приготовление и применение заварок Приготовление жидких дрожжей Показатели качества жидких дрожжей</p>		4	2
ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА			
МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебопекарных изделий			
Раздел 1. Сырье хлебопекарного производства			
<p>Тема 1.1 Характеристики сырья и требования к его качеству.</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Введение. Общая технологическая схема производства хлебобулочных изделий.</p> <p>2. Общие сведения основного и дополнительного сырья, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий.</p> <p>3. Государственные стандарты на сырье.</p> <p>4. Методы оценки качества сырья.</p>	28	1
<p>Тема 1.2 Правила работы на тестоприготовительном оборудовании</p>	<p>Содержание</p> <p>Оборудование для дозирования муки. Оборудование для жидких компонентов. Тестомесильные машины. Тестоприготовительные агрегаты. Дежеспрокитыватели. Оборудование для дозирования муки. Самостоятельная работа Подготовка основного сырья к производству.</p>	4	2
<p>Тема 1.3. Правила подготовки сырья к пуску в производство</p>	<p>Подготовка дополнительного сырья к производству.</p>	2	

<p>Раздел 2 Технология приготовления полуфабрикатов и теста хлебопекарного производства</p>			
<p>Тема 2.1 Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой.</p>	<p>Способы приготовления густой, большой густой, жидкой, большой жидкой опары.</p>	2	1
<p>Тема 2.2 Сущность процессов созревания теста.</p>	<p>Приготовление различных видов закваски (концентрированная молочнокислая закваска, мезофильная, дрожжевая, пшеничная закваска).</p>	4	2
<p>Тема 2.3 Способы замеса и приготовления пшеничного и ржаного теста.</p>	<p>Определение созревание теста. Процессы, протекающие при брожении теста. Понятие о рецептуре, расчет производственных рецептур. Правила взаимозаменяемости сырья. Дозирование сырья. Способы разрыхления теста. Способы приготовления пшеничного теста. Приготовление ржаного теста. Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку. Определение готовности теста.</p>	2	1
<p>Раздел 3 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий.</p>		10	1
<p>Тема 3.2 Рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема.</p>		28	2
		2	2
	<p>Содержание</p>	28	

	<p>Структура различных видов теста. Физические свойства теста. Сырье мучных кондитерских изделий. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий. Технология приготовления теста для печенья Технология приготовления теста для галет и крекеров Технология приготовления теста для пряничных изделий Технология приготовления теста для вафель. Технология приготовления теста для кексов. Технология приготовления теста для бисквитных рулетов. Технология приготовления теста (заварное, слоеное, бисквитное) для пирожных. Технология приготовления теста слоеного, песочного теста Технология приготовления теста для ромовых баб. Приготовление отделочных полуфабрикатов.</p>		
<p>Учебная практика</p>	<p>Виды работ: 1. Хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста. 2. Приготовление полуфабрикатов и теста хлебопекарного производства различными способами в том числе с применением тестоприготовительного оборудования. 3. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий для изделий без крема, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования. 4. Обслуживания оборудования для приготовления теста.</p>	<p>72</p>	<p>1</p>
<p>Тема .1</p>	<p>ПМ 03 Разделка теста</p>	<p>12</p>	
<p>Разделка и расстойка теста</p>	<p>Основные операции разделки теста. Деление теста на куски. Расчет массы тестовой заготовки. Округление тестовых заготовок. Предварительная расстойка. Формирование тестовых заготовок. Окончательная расстойка тестовых заготовок. Факторы, влияющие на продолжительность окончательной расстойки. Разделка теста для формового и подового хлеба. Разделка теста для булочных изделий. Разделка теста для слоеных изделий. Разделка теста для слоеных изделий Разделка теста для любительских изделий и для замороженных полуфабрикатов. Дефекты хлеба, вызванные не правильной разделкой теста</p>	<p>12</p>	<p>1</p>
<p>Тема.2</p>	<p>Разделка теста для вареников, лапши домашней</p>		

Разделка без дрожжевого теста	<p>Разделка слобного пресного теста. Разделка вафельного теста. Разделка праничного теста. Разделка песочного теста Формование бисквитного теста Формования изделий из заварного теста</p>	12	
<p>Учебная практика Виды работ. Техника без опасности при разделке теста. Организация рабочего места. Разделка дрожжевого теста (опарного, безопарного, слоеного). Разделка без дрожжевого теста: слобного, песочного, праничного, бисквитного, заварного, миндального, воздушного.</p>		8	2
ПМ. 04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ			
<p>МДК 04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий Тема 1.1 Процессы, происходящие в тестяной заготовке при выпечке</p>	<p>Содержание</p> <p>Понятие выпечки</p> <p>Режим выпечки хлебных изделий</p> <p>Организация выпечки хлебобулочных изделий</p> <p>Самостоятельная работа</p>	12	
		4	
<p>Тема 1.2 Особенности выпечки хлебобулочных изделий различного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>Выпечка формового хлеба</p> <p>Выпечка подового хлеба</p> <p>Выпечка булочных изделий</p> <p>Выпечка слобных изделий</p>	2	2
		4	1

	<p>Готовность хлеба</p> <p>Выпечка сухарных плит и сушку нарезанных ломтей сухарей</p>	2	
<p>Раздел 2. Выход хлеба</p>		1	
<p>Тема 2.1 Понятие о выходе хлеба</p>	<p>Содержание</p> <p>Понятие о выходе хлеба</p> <p>Расчет выхода хлеба</p> <p>Факторы, влияющие на выход хлеба</p> <p>Контроль выхода хлеба</p>	2	
<p>МДК 04.02 Технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских</p> <p>Раздел 2 Технологии выпеченных мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 2.1 Выпечка без дрожжевого теста: слоеного, вафельного, песочного, пряничного, бисквитного, заварного, слоеного, миндального, воздушного</p>		4	
	<p>Содержание</p>	1	
		2	
		12	

	<p>Основные операции выпечки мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста</p> <p>Выпечка слобного пресного теста для печеня</p> <p>Выпечка пряничного теста для пряников</p> <p>Выпечка пряничного теста для пряников с начинкой</p> <p>Выпечка песочного теста для печеня</p> <p>Выпечка песочного теста для кексов</p> <p>Выпечка песочного теста для пирожных</p> <p>Выпечка заварного теста для булочек</p> <p>Выпечка заварного теста для печеня</p> <p>Выпечка слоеного теста для пирожков</p> <p>Выпечка слоеного теста для кулебяк, курников</p> <p>Выпечка слоеного теста для печеня</p> <p>Выпечка слоеного теста для пирожных</p> <p>Выпечка теста для бисквитного рулета</p> <p>Выпечка теста бисквитного</p> <p>Правила безопасного обслуживания оборудования</p>	
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Выпечка теста для формового пшеничного хлеба</p> <p>Выпечка теста для формового ржаного хлеба</p> <p>Выпечка теста для подового пшеничного хлеба</p> <p>Выпечка теста для подового ржаного хлеба</p> <p>Выпечка теста для булочных изделий (плетенного)</p> <p>Выпечка теста для булочных изделий (батонов)</p> <p>Выпечка теста для слобных изделий</p> <p>Выпечка теста для слобных изделий (плюшки)</p> <p>Выпечка теста для фигурной слобы</p> <p>Выпечка дрожжевого опарного теста</p> <p>Выпечка дрожжевого безопарного теста</p> <p>Выпечка дрожжевого слоеного теста</p> <p>Выпечка без дрожжевого слобного теста</p> <p>Выпечка без дрожжевого вафельного, песочного теста</p> <p>Выпечка без дрожжевого пряничного теста</p> <p>Выпечка без дрожжевого бисквитного, заварного теста</p> <p>Выпечка без дрожжевого слоеного теста</p> <p>Выпечка без дрожжевого миндального, воздушного теста</p>	8	
2		<p>ИМ. 05 Укладка и упаковка готовой продукции</p>

МДК 05.01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции		12	
Тема 1.1. Укладка и транспортирование готовых изделий	<p>Содержание</p> <p>Укладка готовых изделий вручную и на технологическом оборудовании</p> <p>Транспортирование готовых изделий</p> <p>Условия и сроки хранения готовых изделий</p> <p>Контроль качества готовой продукции, требования к качеству</p>	2	2
Тема №1.2 Остывание и усушка х/б изделий	<p>Содержание</p> <p>Понятие об усушке х/б изделий. Остывание х/б изделий</p> <p>Факторы, влияющие на величину усушки и методы ее снижения</p>	2	
Тема № 1.3 Черствение х/б изделий	<p>Содержание</p> <p>Сущность черствения хлеба</p> <p>Факторы, влияющие на черствение х/б изделий</p> <p>Способы сохранения свежести х/б изделий</p> <p>Самостоятельная работа</p>	2	
Раздел №2 Упаковка х/б изделий			
Тема № 2.1 Упаковывание х/б изделий	<p>Содержание</p> <p>Сущность процесса упаковки х/б изделий</p> <p>Способы охлаждения х/б изделий перед упаковыванием</p> <p>Виды упаковочных материалов, требования к упаковке и маркировке изделий</p> <p>Самостоятельная работа</p>	2	
Тема № 2.2 Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортировке готовых изделий	<p>Содержание</p> <p>Санитарные требования к остывочному отделению</p> <p>Санитарные требования к условиям хранения и транспортирования хлеба</p> <p>Моющие и дезинфицирующие средства</p> <p>Самостоятельная работа</p>	2	2
Тема № 2.3 Оборудование для упаковки готовых изделий			

	<p>Содержание</p> <p>Классификация и эксплуатация упаковочного оборудования Правила и способы наладки, регулирование режимов работы упаковочного оборудования Возможные неисправности оборудования и способы их устранения ТБ при работе на упаковочном оборудовании Санитарные требования к содержанию упаковочного оборудования</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Подготовка к контрольным работам. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.</p>	2	2
<p>Учебная практика Виды работ: Ознакомление с работой остьвочного цеха; экспедиции с цехом упаковки готовой продукции Инструктаж по технике безопасности Ознакомление с правилами работы на упаковочном оборудовании Выполнение операций по укладке и упаковке готовой продукции Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям. Выполнение операций по наладке и регулированию режимов работы упаковочного оборудования Изучение требований к качеству готовой продукции, к упаковке и маркировке изделий</p> <p>Экзамен квалификационный</p>		8	2
<p>ИТОГО</p>		4	216

Раздел 6. Разработка процедур контроля и средств оценки результатов обучения по программе профессионального обучения

При освоении профессиональных программ оценка квалификации проводится в рамках, текущего контроля, промежуточной и (или) итоговой аттестации.

Текущий контроль проводится по результатам освоения программ профессиональных модулей и междисциплинарных курсов в форме устного опроса по контрольно-оценочным материалам (типовым заданиям) для оценки знаний.

Промежуточный контроль проводится в форме устного зачета или контрольного задания по билетам к зачету, в производственной части обучения – выполнение производственных профессиональных заданий.

По профессии «Пекарь» формой итоговой аттестации (далее ИА) является квалификационный экзамен (который включает себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих).

Итоговая аттестация по программе проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя квалификационную пробную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований по ЕТКС (ПС). К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессионального обучения. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных обучающимися профессиональных компетенций в соответствии с образовательной программой и согласованными с работодателем критериями

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 01 Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.	Умеет соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;	Экспертная оценка при выполнении работ по практике.
ПК.0.1.02 Готовить дрожжевую продукцию различных видов.	Умеет размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи.	Экспертная оценка при выполнении работ по практике.
ПК.01. 03 Производить техническое обслуживание обору	Умеет выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха;	Экспертная оценка при выполнении работ по практике.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.	Демонстрация практического опыта по приему, хранению и подготовке сырья к производству: - определению органолептического качества муки и другого сырья. - взвешиванию, растворению, дозированию необходимого сырья для оценивания качества сырья по органолептическим показателям приготовления теста, опары, заквасок. - определению физико-химических показателей сырья и полуфабрикатов. - выполнению правил подготовки сырья к пуску производства. - оцениванию качества сырья по органолептическим показателям	<i>Экспертная оценка при выполнении работ по практике.</i>
ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Применение методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур Демонстрация различных способов при замешивании теста, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования: - определение правил пользования производственными рецептурами и технологическими инструкциями. - применение различных способов замеса и приготовление ржаного и пшеничного теста, опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой. Применение различных способов приготовления теста и мучных полуфабрикатов для изделий без кремов	<i>Экспертная оценка при выполнении работ по практике.</i>
ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	Оценивание качества опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям. Применение методов определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожение	<i>Экспертная оценка при выполнении работ по практике.</i>
ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.	Демонстрация опыта работы по обслуживанию оборудования для приготовления теста. Применение различных методов регулировки дозирующего оборудования 15 в зависимости от рецептур. Демонстрация выполнения правил работы на тестоприготовительное оборудование	<i>Экспертная оценка при выполнении работ по практике</i>

<p>ПКЗ.1.Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Соблюдение санитарно-гигиенические требования при разделке теста. Техника безопасности в разделочном отделении. Организация рабочего места. Основные операции разделки теста, их назначение</p>	<p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по практике.</i></p>
<p>ПК 3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования</p>	<p>Техника безопасности в разделочном отделении. Организация рабочего места. Основные операции разделки теста, их назначение Деление теста на куски с помощью делителя. Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Контроль и регулирование массы тестовых заготовок. Округление кусков теста. Работа на округлительных машинах.</p>	<p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по практике.</i></p>
<p>ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p>	<p>Организация рабочего места. Основные операции разделки мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), порядок укладки бездрожжевого теста на листы, платки и в формы;</p>	<p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по практике.</i></p>
<p>ПК 3.4 Разделать полуфабрикаты из мороженого теста.</p>	<p>Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования при разделке теста Основные операции разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</p>	<p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по практике.</i></p>

<p>ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p>	<p>Организация рабочего места. Основные операции разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; способы разделки различных видов теста (опарного, слосного, безопарного), порядок укладки дрожжевого теста на листы, платки и в формы;</p>	<p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по практике.</i></p>
<p>ПК3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.</p>	<p>Техника безопасности. правила безопасного обслуживания оборудования Организация рабочего места. Разделка теста для формового хлеба. Загрузка теста в тестоделительную машину и укладка в металлические формы. Освоение рабочих приемов разделки теста для подового хлеба. Ознакомление с комплексно-механизированными линиями для производства круглого подового хлеба Освоение рабочих приемов разделки теста для булочных изделий. Ознакомление с механизированной линией для разделки булочных изделий</p>	<p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по практике.</i></p>
<p>ПК3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов</p>	<p>Техника безопасности в расстоечном отделении. Организация рабочего места. Основные операции расстойки теста, их назначение. Предварительная расстойка при производстве формового, подового хлеба. Окончательная расстойка тестовых заготовок. Ознакомление с оборудованием для расстойки тестовых заготовок. Основные правила безопасности эксплуатации и рационального технического обслуживания оборудования для расстойки.</p>	<p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по практике.</i></p>
<p>ПК4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p>	<p>. Техника безопасности организация рабочего местав пекарном отделении. Иметь практический опыт: выпекания хлеба, определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; режимы выпечки различных видов хлеба, методы определения</p>	<p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по практике.</i></p>

	готовности изделий при выпечке; правила техники безопасности при выборке готовой продукции;	
ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	Техника безопасности организация рабочего местав пекарном отделении иметь практический опыт: хлебобулочных изделий; определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой; знать: методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов, хлебобулочных, условия выпекания методы расчета упека, усушки хлебных изделий; методы расчета выхода готовой продукции; методы определения готовности изделий при выпечке; правила техники безопасности при выборке готовой продукции; нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия.	<i>Экспертная оценка при выполнении работ по практике.</i>
ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий	правила техники безопасности при выборке готовой продукции; нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия.	<i>Экспертная оценка при выполнении работ по практике.</i>

<p>ПК 4.4</p> <p>Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий</p>	<p>методы расчета упека, усушки хлебных изделий;</p> <p>методы расчета выхода готовой продукции;</p> <p>методы определения готовности изделий при выпечке</p>	<p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по практике.</i></p>
<p>ПК 4.5</p> <p>Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий</p>	<p>Техника безопасности организация рабочего места для приготовления теста иметь практический опыт: выпечки теста наладки и регулирования режима работы печи; уметь: определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; знать: методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;</p>	<p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по практике.</i></p>
<p>ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>	<p>Техника безопасности организация рабочего места для приготовления теста , выпечки теста наладки и регулирования режима работы печи; уметь: определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; 18 10 оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; знать: методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных хлебобулочных,</p>	<p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по практике.</i></p>
<p>ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции</p>	<p>осуществление отбраковки готовой продукции, демонстрация знаний по определению брака.</p> <p>Техника безопасности организация рабочего места</p>	<p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по практике.</i></p>
<p>ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий</p>	<p>осуществление упаковки и маркировки</p> <p>Техника безопасности организация рабочего места</p>	<p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по практике.</i></p>

ПК 5.3 Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	осуществление укладки изделий в лотки, вагонетки контейнеры Техника безопасности организация рабочего места	<i>Экспертная оценка при выполнении работ по практике.</i>
Критерии оценок (шкала оценок) 90 ч-100 % правильных действий - 5 (отлично); 80 ч- 89 % правильных действий - 4 (хорошо); 70 + 79% правильных действий - 3 (удовлетворительно) менее 70% правильных действий - 2 (неудовлетворительно)		

Раздел 7. Условия реализации программы профессионального обучения

Лекционно-практические занятия проводятся в специализированных кабинетах. Производственное обучение обучающихся, осваивающих образовательные программы СПО осуществляется в учебных, учебно - производственных мастерских, а также на предприятиях, в учреждениях и организациях на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием, учреждением, организацией и образовательным учреждением

7.1 Требования к материально-техническому оснащению программы

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий»; «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»; учебно- производственных мастерских «Учебная пекарня»; Организована самостоятельная работа с обучающимися учебно-производственная лаборатория «Кондитерского дела»

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Технологии упаковки и укладки готовой продукции»;
- образцы упаковочных материалов (пленки пищевые, мешки пищевые);

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Оборудование мастерской по количеству обучающихся:

- тестомесильная машина,
- пекарский шкаф,
- жарочный шкаф,
- электрические плитки
- электронные весы

Оборудование лаборатории по количеству обучающихся:

- холодильник
- Электрические плитки с жарочными шкафами.
- Электрический жарочный шкаф
- Электрическая фритюрница.
- Весы циферблатные.
- Весы электрические.
- Электрический миксер.

7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего или высшего профессионального образования по специальности «Пекарь» «Кондитер»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

дипломированные специалисты, имеющие среднее или высшее профессиональное образование по специальности «Пекарь» «Кондитер»;

Наличие 5–6 квалификационного разряда по профессии «Пекарь» «Кондитер» с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основные ресурсы:

1. С.Кузнецова. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Москва 2014г.
2. Г.Пятьшева. Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд. Москва. 2016г.
3. А.Ф.Шембель. Рисование и лепка для кондитеров. Москва.2017г.
4. Т.Б.Цыганова. Технология хлебопекарного производства. Москва.2018г.
5. Н.Г. Будейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.А. 2018г.

Дополнительные источники:

1. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства, - СПб; Береста, 2003.
2. Ауэроман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. / Под. общ.ред. Л.И. Пучковой.- СПб.: Профессия.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии и гигиены в пищевой промышленности.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2000.
4. Хромесенков В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. -Москва.: ИРПО. «Академия», 2000.
5. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. -Москва. ИРПО. «Академия», 2001.

Интернет - источники.

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/4620
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>
9. Электронно-библиотечная система «SNANIUM.COM»