

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Директор МКП

«Комбинат питания Студент»



Г.Н. Приймаченко /

2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО «Дмитровский
техникум»



Александровская /

2021 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

по профессии 16472 Пекарь

3 разряд

Разработчик: ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»

Дмитров, 2021 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

по профессии 16472 Пекарь, 3 разряд

наименование программы: Пекарь

1. Цели реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащих направлена на обучение лиц различного возраста, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, для освоения профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий без изменения уровня образования.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для освоения профессии/должности служащего Пекарь, и разработана в соответствии с:

- единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, выпуск № 51, утвержденным Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30;
- профессиональным стандартом «Пекарь» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н).
- спецификацией стандартов WORLDSKILLS RUSSIA (WSR) по компетенции «Хлебопечение».

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

Присваиваемый квалификационный разряд/уровень: 3 разряд.

2.2 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен: **знать:**

- сорта муки и основных компонентов сырья;
- технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, булочной продукции разнообразного ассортимента;
- специфику производственной деятельности организации,
- технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;
- оценку качества сырья и теста органолептическим методом;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления булочной продукции разнообразного ассортимента
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства;

уметь:

- применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для приготовления сложных видов теста,
- замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;
- применять различные способы замесов;
- определять дефекты теста
- соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе.
- определять качество сырья и готовой продукции
- органолептически и аппаратно оценивать качество формовки хлебобулочной продукции
- соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе
- соблюдать технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
- оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

Владеть трудовыми действиями:

- Подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
- Замешивание и формовка теста вручную
- Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании
- Разработка ассортимента хлебобулочной продукции
- Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий

2.4. Личностные результаты в ходе реализации программы профессиональной подготовки

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ (дескрипторы)	Код ЛР
Портрет выпускника	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7

Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевым работодателем МКП «Комбинат питания Студент»	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 14
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	ЛР 15
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 16

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица различного возраста, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего
Трудоемкость обучения: 198 часов.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, академических часов	В том числе			Промежуточный и итоговый контроль	Консультации
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
1	Раздел 1. Санитария и гигиена в пищевом производстве	8	8			зачёт	
2	Раздел 2. Охрана труда	8	8			зачёт	
3	Раздел 3. Оборудование	8	8			зачёт	
5	Модуль 1. Выполнение работ по профессии пекарь	96	42	54		зачёт	
6	ПО.00. Производственное обучение/ практика	72		72		зачёт	
7	Квалификационный экзамен	6				6	
	ИТОГО:	198	66	126		6	

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)
1	Раздел 1. Санитария и гигиена в пищевом производстве		8
1.1	Тема 1.1. Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Содержание учебного материала Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2
1.2	Тема 1.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. 2. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	4
1.3	Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	2
2	Раздел 2. Охрана труда		8
2.1	Тема 1.1	Содержание учебного материала	2

	Законодательство в области охраны труда	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	
2.2	Тема 1.2. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников</p> <p>2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая</p>	4
2.3	Тема 1.3. Электробезопасность и пожарная безопасность	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база. Противопожарный инструктаж. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии.</p>	2
3	ОП.03. Оборудование		8
3.1	Тема 1.1. Оборудование для приготовления теста для мучных кондитерских изделий	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Оборудование для замеса теста</p> <p>Оборудование для взбивания теста</p> <p>Оборудование для приготовления теста непрерывным способом для сахарного и затяжного печенья.</p>	4
3.2		Содержание учебного материала	4

	Тема 1.2. Требования безопасности к производственному оборудованию	.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования	
4	Модуль 1. Выполнение работ по профессии Пекарь		
4.1	Тема 1.1. Организация хлебопекарного производства	Содержание	8
		1. Классификация хлебопекарных предприятий и оборудования	
		2. Основы организации складов для хранения муки	
		3. Основы организации силосно-просеивательного отделения	
		4. Основы организации отделений подготовки дополнительного сырья	
		5. Основы организации тестоприготовительного отделения	
		6. Основы организации тесторазделочного отделения	
		7.Основы организации пекарного отделения	
	8. Организация хранения и транспортировки готовой продукции на хлебозаводе		
4.2.	Тема 1.2 Основное сырье хлебопекарного производства	Содержание	2
		Требования стандартов к качеству основного сырья.	
		Практическая работа	2
		Органолептическая оценка муки и дрожжей пресованных.	
4.3.	Тема 1.3. Дополнительное сырье хлебопекарного производства	Содержание	
		1.Требования стандартов к качеству сырья: сахар и сахаросодержащие продукты, жиры и масла, молоко и молочные продукты, яйца и яичные продукты.	4
		2. Солод. Улучшители ,пищевые добавки.	
		3. Эсенции, ароматические вещества и химические разрыхлители.	
		Практическая работа	2
		1.Органолептическая оценка разных продуктов.	
	2.Взаимозаменяемость сырья. Их подготовка к производству		
4.4.		Содержание	2

	Тема 1.4. Прием, хранение и подготовка сырья к производству.	1. Прием основного и дополнительного сырья	1
		2.Хранение и подготовка основного и дополнительного сырья	1
4.5	Тема 1.5. Технология производства теста для хлебобулочных изделий	Содержание	
		1.Способы замеса теста. Процессы, происходящие при замесе.	6
		2.Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при брожении теста.	
		3.Приготовление пшеничного теста. Двухфазные способы приготовления пшеничного теста (традиционный опарный способ, на большой густой опаре, на жидкой опаре). Однофазные способы приготовления пшеничного теста(безопарный и ускоренный). Приготовление теста для улучшенных сортов хлебных изделий. Приготовление слоенного дрожжевого теста. Приготовление теста для сдобных изделий.	
		4.Приготовление ржаного теста. Приготовление ржаного- пшеничного на жидкой закваске. Приготовление теста на густой закваске. Приготовление теста для заварных сортов хлеба. Ускоренный способ приготовления теста с использованием улучшителей сухих заквасок.	
		Практическая работа	10
		1.Расчет массы сырья и полуфабрикатов для составления производственной рецептуры	
		2.Приготовление теста на густой опаре для батона нарезного. Определение органолептических показателей качества полуфабрикатов после замеса и после брожения	
		3.Приготовление безопарным способом для булочки домашней.	
		4.Приготовление пшеничного теста традиционным опарным способом с обминкой.	
		5.Приготовление теста на большой густой опаре.	
		6.Приготовление теста на жидкой опаре для хлеба первого сорта.	
		7.Приготовление ржаного теста на жидкой закваске.	
		8.Приготовление теста ускоренным способом для сдобных изделий.	

		9.Приготовление теста для заварных сортов хлеба.	
		10.Приготовление слоенного дрожжевого теста.	
4.6.	Тема 1.6. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Содержание	
		1.Виды бездрожжевого теста. Способы разрыхления.	10
		2.Оборудование и инвентарь для приготовления теста и полуфабрикатов.	
		3.Сдобное пресное тесто и изделия из него.	
		4.Вафельное тесто и изделия из него.	
		5.Слоеное пресное тесто и изделия из него.	
		6.Воздушное и воздушно-ореховое тесто.	
		7.Заварное тесто и изделия из него.	
		8.Бисквитное тесто и изделия из него.	
		9.Песочное тесто и изделия из него	
		10.Пряничное тесто и изделия из него	
		Практическая работа	12
		1 Приготовление слоеного пресного теста	
		2 Приготовление воздушного теста полуфабриката	
	3 Приготовление теста для заварного полуфабриката		
	4 Приготовление бисквитного полуфабриката		
	5 Приготовление теста для песочного полуфабриката		
	6 Приготовление пряничного теста (сырцовый способ)		
4.7.	Тема 1.7 Технология деления теста, формования тестовых заготовок	Содержание	4
		1.Технологические операции по разделки теста	
		2.Определение массы тестовой заготовки с учетом упека и усушки	
		3. Разделка теста для формовых, подовых, булочных изделий. Подготовка форм и листов	
		4.Окончательная расстойка для хлебобулочных изделий	
	Практическая работа	4	
		1.Деление и округление тестовых заготовок. Предварительная расстойка.	

		2.Оборудование для разделки теста. Его устройства и принцип работы.	
		3.Разделка теста для хлебобулочных изделий	
		4.Окончательная расстойка и ее параметры	
4.8	Тема 1.8. Технологии выпекания хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Содержание	
		1. Процессы происходящие в тестовой заготовки при выпечки	6
		2.Режимы выпечки хлебобулочных изделий	
		3.Организация выпечки хлебобулочных изделий Особенности выпечки хлебобулочных изделий различного ассортимента. Определение готовности хлеба	
		4.Безопасные условия труда при обслуживании хлебопекарных печей	
		5. Расчет производственных рецептур. Расчет выхода хлеба. Контроль выхода хлеба Дефекты хлеба. Оценка качества готовых изделий	
		6.Производство бараночных изделий. Режимы выпечки бараночных изделий. Ассортимент и технология приготовления сухарных изделий.	
		Практическая работа	24
		1.Выпечка хлеба пшеничного формового.	
		2.Выпечка хлеба пшеничного подового.	
		3.Выпечка ржано-пшеничного хлеба	
		4.Выпечка булочных изделий	
		5.Выпечка сдобных изделий	
		6.Выпечка изделий из слоеного теста	
5	ПО.00. Производственное обучение/ практика	Виды производственных работ	72
		1. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии	
		2. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного	

		<p>сырья.</p> <p>3. Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству, дозировочной аппаратуры, оборудования для приготовления и разделки теста.</p> <p>4. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста из пшеничной и ржаной муки различными способами.</p> <p>5. Приобретение навыков по разделке, формованию тестовых заготовок, контроль массы тестовых заготовок.</p> <p>6. Приобретение навыков в проведении расстойки тестовых заготовок и выпечки хлебобулочных изделий с соблюдением параметров.</p> <p>7. Контролирование качества готовой продукции, условий и сроков хранения.</p>	
6	Квалификационный экзамен		6
		Всего	198

3.3. Тематический план и содержание производственного обучения / практики

Индекс, наименование разделов и тем	Виды производственных работ	Количество часов
ПО.00	Производственное обучение/практика	72
ПО.01	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии	6
ПО.02	Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья.	6
ПО.03	Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству, дозировочной аппаратуры, оборудования для приготовления и разделки теста.	6
ПО.04	Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста из пшеничной и ржаной муки различными способами.	18
ПО.05	Приобретение навыков по разделке, формованию тестовых заготовок, контроль массы тестовых заготовок.	18
ПО.06	Приобретение навыков в проведении расстойки тестовых заготовок и выпечки хлебобулочных изделий с соблюдением параметров.	12
ПО.07	Контролирование качества готовой продукции, условий и сроков хранения	6

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, разделов, дисциплин)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, темы
1 день/8 часов	ОП.01. Санитария и гигиена в пищевом производстве
2 день/8 часов	ОП.02. Охрана труда
3 день/8 часов	ОП.03. Оборудование
4 день/8 часов	ПМ.01. Выполнение работ по профессии пекарь, Тема 1.1. Организация хлебопекарного производства
5 день/8 часов	ПМ.01. Выполнение работ по профессии пекарь, Тема 1.2. Основное сырье хлебопекарного производства, Тема 1.3. Дополнительное сырье хлебопекарного производства
6 день/8 часов	ПМ.01. Выполнение работ по профессии пекарь, Тема 1.4. Прием, хранение и подготовка сырья к производству, Тема 1.5. Технология производства теста для хлебобулочных изделий

7 день/8 часов	ПМ.01. Выполнение работ по профессии пекарь Тема 1.5 Технология производства теста для хлебобулочных изделий
8 день/8 часов	ПМ.01. Выполнение работ по профессии пекарь, Тема 1.5 Технология производства теста для хлебобулочных изделий, Тема 1.6. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
9 день/8 часов	ПМ.01. Выполнение работ по профессии пекарь, Тема 1.6. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
10 день/8 часов	ПМ.01. Выполнение работ по профессии пекарь, Тема 1.6. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
11 день/8 часов	ПМ.01. Выполнение работ по профессии пекарь, Тема 1.7 Технология деления теста, формования тестовых заготовок
12 день/6 часов	ПМ.01. Выполнение работ по профессии пекарь, Тема 1.8. Технологии выпекания хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий
13 день/6 часов	ПМ.01. Выполнение работ по профессии пекарь, Тема 1.8. Технологии выпекания хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий
14 день/6 часов	ПМ.01. Выполнение работ по профессии пекарь, Тема 1.8. Технологии выпекания хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий
15 день/6 часов	ПМ.01. Выполнение работ по профессии пекарь, Тема 1.8. Технологии выпекания хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий
16 день/6 часов	ПМ.01. Выполнение работ по профессии пекарь, Тема 1.8. Технологии выпекания хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий
17-25 день/72 часа	Производственное обучение/практика
26 день/6 часов	Квалификационный экзамен
+ Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий	

4. Условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Кабинет Технологии производства хлебобулочных изделий	Теоретические занятия	-Рабочее место преподавателя -1; -рабочие места обучающихся – 15 шт.; -компьютер, МФУ - маркерная доска;

<p>Лаборатория по компетенции «Хлебопечение»</p>	<p>Практические занятия</p>	<p>Общее оснащение рабочих мест</p> <p><u>Оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Печь подовая с каменным подом и функцией подачи пара с загрузкой на 2 листа 600*400 - Шкаф расстоечный - Противень алюминиевый 600х400 без перфорации - Противень алюминиевый 410 600х400 мм перфорированный - Стол производственный разделочный 1200/600/850 - Плита индукционная однокомфорочная - Стол-подставка под печь конвекционную - Планетарный миксер - Тестомес с фиксированной дежей - 20 - 25 л - Холодильный шкаф - Стол с моечной ванной - Тележка-шпилька сварная, нерж. 14 ур. 400х600 - Стеллаж сплошной разборный 1800/1000/500 - Нож универсальный - Поднос столовый 450х355 мм с ручками - Доска разделочная - Рукавица для пекарей с длинной манжетой - Сотейник с крышкой - Сок для сыпучих продуктов - Сковорода для индукц. плиты с толстым дном - Подставка под печь подовую - Зонт вытяжной под печь конвекционную - Термошуп - Тестораскаточная машина (настольная) <p><u>Инструменты:</u> производственные столы, емкости для сырья, контейнеры, ножи поварские, ложки столовые, ножницы кухонные, кисти пекарские, сотейники, скребки</p> <p><u>Расходные материалы:</u> губки для мытья посуды, полотенца бумажные, пленка пищевая, пергамент силиконизированный, средство для мытья посуды, салфетки</p>
--	-----------------------------	---

<p>Лаборатория по компетенции «Хлебопечение»</p>	<p>Производственное обучение/ практика</p>	<p>Общее оснащение рабочих мест</p> <p><u>Оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Печь подовая с каменным подом и функцией подачи пара с загрузкой на 2 листа 600*400 - Шкаф расстоечный - Противень алюминиевый 600х400 без перфорации - Противень алюминиевый 410 600х400 мм перфорированный - Стол производственный разделочный 1200/600/850 - Плита индукционная однокомфорочная - Стол-подставка под печь конвекционную - Планетарный миксер - Тестомес с фиксированной дежей - 20 - 25 л - Холодильный шкаф - Стол с моечной ванной - Тележка-шпилька сварная, нерж. 14 ур. 400х600 - Стеллаж сплошной разборный 1800/1000/500 - Нож универсальный - Поднос столовый 450х355 мм с ручками - Доска разделочная - Рукавица для пекарей с длинной манжетой - Сотейник с крышкой - Сок для сыпучих продуктов - Сковорода для индукц. плиты с толстым дном - Подставка под печь подовую - Зонт вытяжной под печь конвекционную - Термошуп - Тестораскаточная машина (настольная) <p><u>Инструменты:</u></p> <p>производственные столы, емкости для сырья, контейнеры, ножи поварские, ложки столовые, ножницы кухонные, кисти пекарские, сотейники, скребки</p> <p><u>Расходные материалы:</u> губки для мытья посуды, полотенца бумажные, пленка пищевая, пергамент силиконизированный, средство для мытья посуды, салфетки</p>
--	--	--

<p>Лаборатория по компетенции «Хлебопечение»</p>	<p>Итоговая аттестация - Демонстрационный экзамен</p>	<p>Общее оснащение рабочих мест</p> <p><u>Оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Печь подовая с каменным подом и функцией подачи пара с загрузкой на 2 листа 600*400 - Шкаф расстоечный - Противень алюминиевый 600x400 без перфорации - Противень алюминиевый 410 600x400 мм перфорированный - Стол производственный разделочный 1200/600/850 - Плита индукционная однокомфорочная - Стол-подставка под печь конвекционную - Планетарный миксер - Тестомес с фиксированной дежой - 20 - 25 л - Холодильный шкаф - Стол с моечной ванной - Тележка-шпилька сварная, нерж. 14 ур. 400x600 - Стеллаж сплошной разборный 1800/1000/500 - Нож универсальный - Поднос столовый 450x355 мм с ручками - Доска разделочная - Рукавица для пекарей с длинной манжетой - Сотейник с крышкой - Совок для сыпучих продуктов - Сковорода для индукц. плиты с толстым дном - Подставка под печь подовую - Зонт вытяжной под печь конвекционную - Термошуп - Тестораскаточная машина (настольная) <p><u>Инструменты:</u> производственные столы, емкости для сырья, контейнеры, ножи поварские, ложки столовые, ножницы кухонные, кисти пекарские, сотейники, скребки Расходные материалы: губки для мытья посуды,</p>
--	---	---

		полотенца бумажные, пленка пищевая, пергамент силиконизированный, средство для мытья посуды, салфетки
--	--	---

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Законодательные и нормативные документы:

1. Национальный стандарт РФ Мука пшеничная- Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-52189-2003>.
2. Национальный стандарт РФ Соль пищевая Общие технические условия – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200159300> .
3. Межгосударственный стандарт Сахар белый Технические условия – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200123909>.
4. Национальный стандарт РФ Дрожжи хлебопекарные прессованные Технические условия – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54731-2011> .

Основная литература:

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова.- М. : Академия, 2017. - 384 с.
2. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. [Электронный ресурс] - М. : Академия, 2018. - 240 с.
3. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2018. - 336 с.

Дополнительная литература:

1. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства. – СПб: Береста, 2003.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М: «Академия», 2016.
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – Москва: «Академия», 2015
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М: «Академия», 2012.- 160с.
5. Хромеевков В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. – М: Академия, 2015.
6. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник для студентов СПО. – М: «Академия», 2014.

Электронные ресурсы:

1. Круассаны в домашних условиях. Режим доступа: <https://pirogeevo.ru/sloenoe-testo/kruassany-v-domashnix-usloviyax.html> .
2. Плетёные изделия из теста. Режим доступа: https://remix-kamin.ru/hleb/Pletenye_izdeliya_iz_testa.html?_openstat=ZGlyZWN0LnlhbmRleC5ydTs1MjQxMDg5MTs1MjUwNTE4MzE5O2dvLm1haWwucnU6Z3VhcmFudGVl&yclid=6882680902288967640.
3. Плетёные изделия. Режим доступа: <https://1001fermer.ru/retsepty/krasivye-formy-bulocek-iz-drozhzhevogo-testa-kakzavorachivat-plyushki.html>.
4. Страна рецептов Кулинария. Режим доступа: <https://receptykulinariya.ru/index.php/vypechka/688-kruassany-s-nachinkoj> .
5. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkillsInternational - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;

5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем дисциплин программы. По результатам любого из видов промежуточной аттестации выставляются отметки по двухбалльной системе: «зачтено», «не зачтено».

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, включающего проверку теоретических знаний в виде тестирования и практической квалификационной работы в формате демонстрационного экзамена.

Комплект контрольно-оценочных средств для практической квалификационной работы в формате демонстрационного экзамена

ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ

Для выполнения практической квалификационной работы необходимо

1. Приготовить слоёное тесто на 10 штук изделий.
2. Произвести разделку теста и формование изделий, предварительные и окончательные расстойки.
3. Произвести выпечку изделий.
4. Провести органолептическую оценку качества изделий.

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания ГБПОУ МО «Дмитровский техникум», лаборатория по компетенции «Хлебопечение».
2. Максимальное время выполнения задания: 4 часа.

Круассаны.

Количество: 10 изделий **Вес:** 50–60г. после выпечки

Критерии оценки практической квалификационной работы

Критерии	Кол-во баллов	Баллы слушателя
Подготовка инструментов и оборудования	1	

Знание основ работы с сырьём	1	
Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ	1	
Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии	1	
Соблюдение технологического процесса	2	
Соблюдение рецептуры	1,5	
Техника формовки	2	
Внешний вид и общее впечатление	1	
Количество отходов	0,5	
Время изготовления	1	
Применение рабочих техник	1	
Вкус и текстура	2	
Вес	0,5	
Финальная обработка, украшение	0,5	
Всего	16	

«зачтено»	16 - 7 баллов
«не зачтено»	Менее баллов 7