

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель образовательной организации

 / Миненкова В.А.
_____ 20 13 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ 16472 «ПЕКАРЬ»**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ПО КОМПЕТЕНЦИИ
«ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»**

Квалификация: *присваиваемая квалификация — разряд 3*

(направленность «по востребованным, новым и перспективным профессиям для граждан всех возрастов в соответствии с региональными потребностями»)

г. Белгород, 2023г.

Программа прошла экспертизу Экспертного совета федерального государственного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» и рекомендована к использованию.

Протокол заседания Экспертного совета от _____ № _____.

© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования»

© Центр координации опережающей профессиональной подготовки

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Целью реализации программы подготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего/должности служащего 16472 «Пекарь». Программа направлена на профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего, должности служащего «Пекарь».

По результатам профессионального обучения и успешной сдачи квалификационного экзамена слушателю присваивается квалификация «Пекарь» 3 квалификационного разряда/категории, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

1.2. Планируемые результаты обучения

Программа разработана в соответствии с профессиональным стандартом «Пекарь» (утвержден приказом Минтруда России от 1 декабря 2015 г. N 914н.

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть сформированы компетенции:

- приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;
- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции;
- порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса;
- помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации;
- прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию;
- упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос;

- подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;
- поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;
- проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;
- упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

Должен знать:

- принципы работы на предприятиях общественного питания, хлебозаводах и пекарнях;
- профессиональные термины;
- организацию производственного процесса;
- принципы эффективного планирования производственного процесса, начиная от закупки сырья, производства и реализации готовой продукции;
- экономику производства и важность минимизации отходов;
- факторы, влияющие на качество ингредиентов, их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование;
- использование оборудования и инструментов, применяемых в хлебопечении;
- законодательство и производственные стандарты, относящиеся к закупке ингредиентов, хранению, подготовке, производству, выпечке и реализации готовых изделий;
- выкладку изделий на витринах для реализации;
- профессиональное оформление витрин как инструментов продажи;
- важность привлекательного внешнего вида при взаимодействии с покупателями;

- законодательство и производственные стандарты, относящиеся к закупке, хранению, подготовке, приготовлению и реализации готовой продукции;
- качественные показатели свежего, замороженного и консервированного сырья;
- причины порчи продуктов;
- правила работы с инструментами и оборудованием, применяемым в хлебопечении;
- правила техники безопасности и охраны труда как на производстве, так и на площадке;
- законодательство и правила безопасности при обращении с промышленным оборудованием.
- факторы, которые влияют на активность дрожжей;
- физико-химические процессы, происходящие в различных видах дрожжевого теста при внесении в него дополнительного сырья (молочных продуктов, жира, сахара и т.д.);
- ассортимент изделий из сдобного и улучшенного дрожжевого теста;
- технологию приготовления и особенности работы с различными видами сдобного и улучшенного дрожжевого теста;
- параметры, влияющие на процесс брожения и расстойки теста;
- правила реализации булочных и сдобных изделий;
- различные техники формования теста;
- разнообразные методы выпекания изделий;
- правила хранения готовых изделий и полуфабрикатов.
- ассортимент изделий из пшеничной муки
- особенности использования различных видов пшеничной муки, злаковых культур, семян, зёрен.
- особенности применения муки из разных видов культур;
- виды и характеристики хлебобулочных изделий из разных стран мира;
- важность внешнего вида, структуры мякиша, вкуса и аромата изделий;
- влияние различных техник приготовления хлеба на итоговое изделие;

- влияние температурного режима и продолжительности брожения в процессе тестоведения;
- важность формирования структуры клейковины в пшеничном тесте;
- технологические операции с различными видами теста;
- процессы ферментации (брожения), виды брожения, микроорганизмы, принимающие участие в процессе ферментации с научной стороны.
- различные методы тестоведения;
- преимущества использования опарного тестоведения, густых и жидких заквасок, автолиза;
- преимущества систем охлаждения для контроля процесса холодного тестоведения при использовании метода длительного брожения;
- метод приготовления теста на закваске из опары, с использованием и без использования пекарских дрожжей.
- принципы работы с приготовлением слоеного теста;
- методы приготовления и использования слоёного теста;
- линейку разных видов теста, используемого при производстве слоеных изделий;
- разновидность сырья и полуфабрикатов, которые используются при изготовлении начинок;
- стабильность начинок в процессе выпечки при высокой температуре;
- способы использования сезонных ягод, фруктов и овощей при изготовлении начинок;
- важность товарного вида изделий, структуры и вкуса.
- широко используемый ассортимент различных хлебобулочных изделий в разных странах мира;
- линейку инструментов и оборудования, используемого в хлебопечении для придания формы и декорирования изделий;
- методы работы с различными видами муки и злаками;
- разнообразие хлебобулочных изделий, на закваске и без, изготавливаемые в разных странах мира;

- требования к структуре, вкусу, аромату и цвету изделий;
- базовые принципы сочетания ингредиентов при производстве хлебобулочных изделий;
- методы достижения определенного вида, структуры и вкуса изделий, при использовании различных ингредиентов и технологий;
- методы переработки разных зерновые культуры, злаковых хлопьев, а также псевдо-круп;
- влияние разных видов муки и ингредиентов на итоговый продукт;
- работу с сырьем при производстве хлебобулочных изделий;
- важность финальной расстойки теста при использовании различных методов, например, на ткани, загрузочных устройствах, в формах или листах;
- важность придания формы и декорирования теста перед выпечкой изделия;
- различные методы декорирования перед выпечкой, такие как формовка, надрезание, рифление, обсыпка, обмазка, растяжка и другие;
- предназначение и функционал витринных образцов;
- важность креативности в дизайне изделия;
- разнообразные техник, используемых при изготовлении витринных образцов;
- требования к гигиене при демонстрации съедобных образцов;

Должен уметь:

- подготавливать рабочее место и правильно использовать инструменты и оборудование;
- планировать рабочий процесс, чтобы он был максимально эффективным;
- приоритизировать задачи и планировать работу для того, чтобы уложиться в отведенное время;
- рационально использовать ингредиенты и минимизировать отходы;
- заказывать материалы и сырьё для запланированных работ;
- эффективно и качественно выполнять работу, соблюдая чистоту рабочего места;

- демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса;
- демонстрировать вдохновение, талант и оригинальность в работе;
- работать в рамках предложенных тематик;
- производить большое количество хлебобулочных изделий, соответствующих единому стандарту;
- производить продукцию с требуемым размером и весом изделий, чтобы обеспечить удовлетворенность потребителя и извлечь прибыль;
- профессионально и эффективно реагировать на непредвиденные ситуации;
- исполнять заказы клиентов к обозначенному времени;
- разрабатывать подходящий продукт в соответствии с пожеланиями клиентов для их спецзаказов;
- эффективно выстраивать работу с коллегами и другими профессионалами;
- быть эффективным членом команды;
- размещать продукты на витрине, чтобы увеличить уровень продаж;
- соблюдать чистоту и аккуратность внешнего вида;
- выстраивать эффективную коммуникацию со своими коллегами, членами команды и клиентами;
- работать с рецептурами технологическими картами;
- профессионально составлять рецепты, чтобы изготовить на их основе качественный продукт.
- следовать всем стандартам личной гигиены и требованиям безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и реализации (ХАССП и Технический регламент о безопасности пищевой продукции);
- соблюдать все требования по безопасности и гигиены, а также производственные стандарты;
- осуществлять хранение всех товаров безопасно, в соответствии с требованиями о безопасности хранения сырья и готовой продукции;

- держать рабочее место в чистоте, в соответствии с самыми высокими стандартами;
- внедрять стандарты ХАССП на рабочем месте в полном объёме;
- работать безопасно, и соблюдать правила предотвращения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте;
- безопасно использовать все рабочие инструменты, следовать инструкциям производителя;
- соблюдать стандарты безопасности, чистоты, гигиены и экологичности на рабочем месте.
- производить различные виды теста с добавлением сдобящих видов сырья (молочные продукты, сахар, жиры и т.д.)
- выпекать изделия требуемой формы, веса, размера, вкуса и качества;
- декорировать изделия в соответствии с требованиями;
- выставлять изделия на реализацию, упаковывать изделия согласно Межгосударственного стандарта.
- использовать свои знания о влиянии различных видов помола и муки на хлебобулочное изделие;
- понимать принципы работы сухого и жидкого сырья для производства теста;
- использовать свои знания о характеристиках сырья для выпечки хлебобулочных изделий;
- создавать новые продукты творчески и инновационно;
- составлять рецептуры для изготовления разнообразных хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий;
- выпекать изделия требуемой формы, размера, внешнего вида, вкуса и качества;
- разрабатывать витринные образцы в соответствии с запросами клиентов;
- разрабатывать изделия, с учетом их предназначения, а также места, где они будут выставляться или реализовываться.
- производить различные виды слоеного теста высокого качества;

- производить широкий ассортимент слоеных изделий;
- изготавливать изделия с соблюдением требуемого качества, размера, внешнего вида и идентичности для каждого изделия в необходимом количестве;
- декорировать изделия как до так и после выпекания;
- реализовывать готовые изделия и полуфабрикаты, в соответствии с требуемыми параметрами безопасного хранения слоеных изделий как с начинками, так и без начинок.
- формовать из теста основные виды хлебобулочных изделий;
- определять готовность выброженного теста к взвешиванию и формовке;
- формовать идентичные хлебобулочные изделия, в соответствии с заранее определённой формой;
- изготавливать хлебобулочные изделия маленького и большого размера;
- быть креативным при изготовлении хлебобулочных изделий в соответствии с заказами клиента;
- изготавливать большое количество изделий с соблюдением качества, размера и внешнего вида, идентичного для каждого изделия;
- изготавливать изделия с начинками, в которых начинка добавляется до выпечки, также после выпечки;
- применять разные техники формовки;
- определять время и параметры окончательной расстойки;
- декорировать изделие с применением разных техник до выпечки;
- использовать различные техники для производства выставочных образцов и декоративного хлеба.
- разрабатывать дизайн витринных образцов в соответствии с запросами клиента;
- разрабатывать изделия, с учетом их предназначения, а также места, где они будут выставляться;
- разрабатывать витринные образцы в соответствии со спецификациями;

- использовать соответствующие ингредиенты при сборке изделия, если необходимо;
- работать с тестом на закваске и без закваски, умело их комбинировать;
- использовать разнообразные техники при работе с тестом.

Должен овладеть навыками:

- выбирать рецептуры для изготовления хлебобулочных изделий;
- подбирать, подготавливать исходные продукты, сырье;
- проводить формовку теста: выпекать хлеб, булочки, пироги;
- оценивать качество готовой продукции;
- применять на практике десятки технологий приготовления различных видов теста;
- уметь сочетать ингредиенты для обеспечения гармоничного вкуса готовой выпечки;
- проявлять творчество при оформлении сложных изделий, придавая им привлекательный вид;
- вносить предложения по изменению ассортимента, согласовывать с руководством;
- проводить оценку затрат на производство;
- обслуживать печи, хлебопекарное оборудование;
- содержать в порядке рабочее место.

1.3. Категория обучающихся

К освоению программы допускаются лица различного возраста, без предъявления требований к уровню образования.

1.4. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- 1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 2) Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым

осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513;

3) Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

4) Профессиональный стандарт 16472 «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н;

1.5. Трудоемкость обучения 144 академических часа.

1.6. Форма обучения

Форма обучения - очная, с использованием дистанционных образовательных технологий.

1.7. Итоговая аттестация: профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

№ п/п	Наименование модуля (дисциплины)	Общая трудоемкость, (час.)	Всего аудиторных занятий, (час.)		Учебная практика, (час.)	Самостоятельная работа, (час.)	Дистанционное обучение, (час.)	Форма контроля
			Теоретические	Практические				
Модуль № 1 «Компетенция Хлебопечение»								
1.1	Введение в компетенцию Хлебопечение, основные стандарты	1	1	-				
1.2	Актуальное техническое описание компетенции	1	1	-				
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 1	1	2	-				зачет
	Итого по модулю 1:	3						
Модуль № 2 «Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере»								
2.1	Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	1	1	-				
2.2	Актуальная ситуация на региональном рынке труда	1	1	-				
2.3	Сырье в хлебопекарной промышленности. Новые и нетрадиционные виды сырья. Способы подготовки, современные и актуальные требования для подготовки различных видов сырья	3	3	-				
2.4	Способы приготовления различных изделий. Новые, современные технологии используемые при тестоведении	3	3	-				
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 2	2	8					зачет
	Итого по модулю 2:	10						

Модуль № 3 «Требования охраны труда и техники безопасности»								
3.1	Культура безопасного труда	2	2	-				
3.2	Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места	2	2	-				
Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 3		2	4					зачет
Итого по модулю 3:		6						
Модуль № 4 «Организация работы»								
4.1	Этапы производства изделий, от подготовки сырья до хранения готовых изделий	10	10	-				
4.2	Составление рецептур, технологических карт на хлеб и хлебобулочные изделия	10	4	6				
4.3	Расчет рецептур по разным параметрам выхода	6	6	-				
Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 4		1	1	6				зачет
Итого по модулю 4:		27						
Модуль № 5 «Хлеб и хлебобулочные изделия»								
5.1	Хлеб, изготовленный на выброженных дрожжевых полуфабрикатах	6	-	6				
5.2	Пшеничный хлеб на заквасках	6	-	6				
5.3	Ржаной хлеб на заквасках	6	-	6				
5.4	Хлеб безопасным способом	6	-	6				
5.5	Классический багет и декоративные виды разделки багетов	6	-	6				
5.6	Хлебные булочки	6	-	6				
5.7	Национальные хлебобулочные изделия	6	-	6				
Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 5		2		42				зачет
Итого по модулю 5:		44						
Модуль № 6 «Сдобные изделия»								

6.1	Технология изготовления плетеных изделий	10	-	10				
6.2	Технология изготовления бриоши	10	-	10				
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 6	2	-	-				зачет
	Итого по модулю 6:	22		20				
Модуль № 7 «Слоеные изделия»								
7.1	Технология изготовления круассанов	6	-	6				
7.2	Технология изготовления датской слойки с начинкой до выпечки	6	-	6				
7.3	Технология изготовления датской слойки с начинкой после выпечки	6	-	6				
7.4	Технология изготовления датской слойки с гастрономической начинкой	6	-	6				
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 7	2	-	-				зачет
	Итого по модулю 7:	26		24				
	Квалификационный экзамен	6						
	Итого общее количество часов:	144	52	92				

2.2. Календарный учебный график¹

Наименование разделов, дисциплин, модулей, практик	1 месяц				Всего часов обяз.уч.
	1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	
Модуль № 1 «Компетенция Хлебопечение»	+				
Модуль № 2 «Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере»	+				

¹ Даты обучения будут определены в расписании занятий при наборе группы на обучение

Модуль № 3 «Требования охраны труда и техники безопасности»	+				
Модуль № 4 «Организация работы»		+			
Модуль № 5 «Хлеб и хлебобулочные изделия»		+			
Модуль № 6«Сдобные изделия»			+		
Модуль № 7«Слоеные изделия»				+	
Квалификационный экзамен				+	
Всего часов					144

2.3. Рабочие программы модулей (дисциплин)

Наименование модулей (дисциплин)	Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, учебной практики, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы лабораторных работ, практических занятий (семинаров), самостоятельной работы, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы
Модуль № 1 «Компетенция Хлебопечение»	
1.1 Введение в компетенцию Хлебопечение, основные стандарты	<i>Лекция. Вопросы, выносимые на занятия: разделы спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение», организация и управление работой, пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда, компетенция общения и межличностных отношений, умелое использование сырья и создание рецептур выпечки хлебобулочных изделий, процесс приготовления и брожения теста, формирование и украшения изделий из теста, процессы выпечки и хранения готовых изделий.</i>
1.2 Актуальное техническое описание компетенции	
Модуль № 2 «Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере»	

2.1 Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	Лекция. Региональные меры содействия занятости, дополнительные меры помощи в трудоустройстве безработных граждан (Постановление от 13 марта 2021 года №362, постановление от 13 марта 2021 года №369),
2.2 Актуальная ситуация на региональном рынке труда	Лекция. Востребованные профессии 2022 и в будущем. Средняя заработная плата в регионе по компетенции, перспективы развития и карьера по компетенции, трудоустройство.
2.3 Сырье в хлебопекарной промышленности. Новые и нетрадиционные виды сырья. Способы подготовки, современные и актуальные требования для подготовки различных видов сырья	Лекция. Вопросы, выносимые на занятие: ингредиенты и их функции, виды муки, хлопья и крупы, сахара и сиропы, жиры и масла, дрожжи, молочные продукты, яичные продукты, крахмал, подсластители и сахарозаменители, ферменты, соль, фрукты и ягоды, орехи, солод и солодовые продукты, какао-продукты. Способы и особенности подготовки различных видов сырья; пулиш, спелое тесто, опара бига, традиционные виды опар (большая густая опара, малая густая опара). Понятия о закваске, технологии разведения и <i>сохранения</i> заквасочных культур.
2.4 Способы приготовления различных изделий. Новые, современные технологии используемые при тестоведении	Лекция. Вопросы вносимые на занятие: технологии интенсификации брожения теста, методы и формы замеса теста, в зависимости от технологических параметров.
Модуль № 3 «Требования охраны труда и техники безопасности»	
3.1 Культура безопасного труда	Лекция. Вопросы, выносимые на занятия: правовые мероприятия по охране труда, социально-экономические мероприятия по охране труда, организационно-технические мероприятия по охране труда, санитарно-гигиенические мероприятия, лечебно-профилактические, реабилитационные. Нормативные акты охраны труда.

3.2 Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места	<p>Лекция. Вопросы, выносимые на занятия: инструкция по охране труда и технике безопасности компетенции «Хлебопечение», инструкция по охране труда «Пекарь», межотраслевые правила охраны труда в общественном питании, типовая инструкция по охране труда «Пекарь»</p> <p>Практическое занятие. Формулировка типичных нарушений правил техники безопасности, допускаемые сотрудниками предприятий, при работе с технологическим оборудованием. Составление инструкции по охране труда с различным технологическим оборудованием.</p>
---	---

Модуль № 4 «Организация работы»

4.1 Этапы производства изделий, от подготовки сырья до хранения готовых изделий	<p>Этапы производства изделий, от подготовки сырья до хранения готовых изделий</p> <p>Лекция. Вопросы, выносимые на занятие: ингредиенты, основное и дополнительное сырье, добавки и улучшители.</p> <p>Лекция. Вопросы, выносимые на занятие: Замес и тестоприготовление, задачи замеса, контроль температуры и энергопередачи, тестоделение, округление заготовок и предварительное формование, предварительная расстойка, окончательное формование теста, операции раскатки теста, способы загрузки хлебопекарных форм</p> <p>Лекция. Вопросы, выносимые на занятие: расстойка, выпечка и охлаждение. Процесс расстойки, продолжительность расстойки, условия в расстоечном шкафу. Процесс выпечки. Структура мякиша, температура выпечки, образование корочки, формирование блеска, хрустящие свойства корочки, подрыв корки.</p> <p>Практическое занятие. Анализ качества основного и дополнительно сырья. Мука, дрожжи,</p>
---	---

4.2 Составление рецептур, технологических карт на хлеб и хлебобулочные изделия	<p>Составление рецептур, технологических карт на хлеб и хлебобулочные изделия</p> <p>Лекция. Вопросы, выносимые на занятие: правила оформления технологических карт.</p> <p>Понятие о рецептуре. Унифицированная и производственная рецептуры.</p>
--	--

4.3 Расчет рецептур по разным параметрам выхода	<p>Практическое занятие. Составление технологических карт, на различные хлебобулочные изделия, хлеба. Составление унифицированных рецептур, составление производственных рецептур</p>
---	---

Модуль № 5 «Хлеб и хлебобулочные изделия»

5.1 Хлеб, изготовленный на выброженных дрожжевых полуфабрикатах	Хлеб, изготовленный на выброженных полуфабрикатах Практическое занятие. Технология изготовления хлеба на выброженных дрожжевых полуфабрикатах (деревенский хлеб, цельнозерновой хлеб, и другое). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка.
5.2 Пшеничный хлеб на заквасках	Практическое занятие. Технология изготовления пшеничного хлеба на закваске (хлеб на Вермонтской закваске, и другое). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка.
5.3 Ржаной хлеб на заквасках	Практическое занятие. Технология изготовления ржаного хлеба на закваске (ржаной хлеб с различной дозировкой ржаной муки). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка.
5.4 Хлеб безопасным способом	Хлеб безопасным способом Практическое занятие. Лабораторная работа. Технология изготовления хлеба безопасным способом (овсяный хлеб, хлеб Бернский хлеб и др). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка.
5.5 Классический багет и декоративные виды разделки багетов	Практическое занятие. Технология изготовления багета Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Различные варианты формования декоративных багетов.
5.6 Хлебные булочки	Практическое занятие. Технология изготовления хлебных булочек из разных видов сырья. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка.
5.7 Национальные хлебобулочные изделия	Практическое занятие. Технология изготовления брецелей, гриссини, фокаччо. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка.
Модуль № 6 «Сдобные изделия»	
6.1 Технология изготовления плетеных изделий	Технология изготовления плетеных изделий

6.2 Технология изготовления бриоши	<p>Практическое занятие. Технология изготовления начинок для сдобных изделий. Подготовка фруктов к переработке, различные способы обработки ягод и фруктов для начинки. Подготовка гастрономических начинок. Соусы.</p> <p>Практическое занятие. Технология изготовления бриоши. Различные методы формования. Изготовление бриоши с различными начинками, сладкие, гастрономические.</p>
Модуль № 7«Слоеные изделия»	
7.1 Технология изготовления круассанов	<p>Практическое занятие. Технология изготовления круассанов. Замес слоенного теста. Подготовка жира для слоения. Методы слоения теста. Разделка круассанов, расстойка, выпечка, оформление.</p> <p>Практическое занятие. Технология изготовления плетеных изделий. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Различные техники плетения, из разного количества жгутов.</p>
7.2 Технология изготовления датской слойки с начинкой до выпечки	<p>Практическое занятие. Технология изготовления датской слойки. Замес слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Слоения теста. Приготовление начинки для датской слойки, для внесения до выпечки. Формование датской слойки, расстойка выпечка.</p>
7.3 Технология изготовления датской слойки с начинкой после выпечки	<p>Технология изготовления датской слойки с начинкой после выпечки</p> <p>Практическое занятие. Технология изготовления датской слойки. Замес слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Слоения теста. Приготовление начинки для датской слойки, Формование датской слойки, расстойка выпечка. Изготовления кремов, гелей для оформления датской слойки.</p>
7.4 Технология изготовления датской слойки с гастрономической начинкой	<p>Технология изготовления датской слойки с гастрономической начинкой</p> <p>Практическое занятие. Технология изготовления датской слойки. Замес слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Слоения теста. Приготовление начинки для датской с гастрономической начинкой. Соусы.</p>

<p><i>Используемые образовательные технологии</i></p>	<p>При организации обучения используются локальные образовательные технологии, форма организации: лекции с практическими занятиями, ориентированные на личность обучающегося. Применяются технологические схемы приготовления изделий, видео уроки, наглядная демонстрация навыка.</p>
<p><i>Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы</i></p>	<p>Печатные издания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Хлеб. Технологии и рецептуры/ Дж. Хамельман.- Пер. С англ.-2-е изд., перераб. И доп.- Спб.: Профессия,2020.-544с., ил., табл. -ISBN978-1-118-13271-5 2.Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания : учебное пособие для спо / А. Ю. Жадаев, И. Р.Новик. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-7405-9. 3.Ториков, В. Е. Агропроизводство, хранение, переработка и стандартизация зерна : учебное пособие для спо / В. Е. Ториков, О. В. Мельникова, А. А. Осипов ; Под общей редакцией доктора с.-х. наук [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-7162-1. 4.Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское :учебник / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург :Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-5002-2. 5.Экспертиза хлебобулочных изделий : учебное пособие для спо / А. С. Романов, Н. И. Давыденко,Л. Н. Шатнюк [и др.] ; Под редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. —344 с. — ISBN 978-5-8114-7503-2. 6.Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-6432-6. <p>Электронные издания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания : учебное пособие для спо / А. Ю. Жадаев, И. Р.Новик. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-7405-9. — Текст :электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:https://e.lanbook.com/book/174964 (дата обращения: 21.10.2021). 2.Глухих, М. А. Технологии производства продукции растениеводства : учебное пособие для спо /М. А. Глухих. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-5998-8. —

Текст :электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159473> (дата обращения: 21.10.2021).

3.Ториков, В. Е. Агропроизводство, хранение, переработка и стандартизация зерна : учебное пособие для спо / В. Е. Ториков, О. В. Мельникова, А. А. Осипов ; Под общей редакцией доктора с.-х. наук [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-7162-1. — Текст :электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173071> (дата обращения: 21.10.2021).

4.Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское :учебник / А. И. Драгилев, В. М. Хромеев, М. Е. Чернов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург :Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-5002-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130482> (дата обращения: 21.10.2021).

5.Экспертиза хлебобулочных изделий : учебное пособие для спо / А. С. Романов, Н. И. Давыденко,Л. Н. Шатнюк [и др.] ; Под редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. —344 с. — ISBN 978-5-8114-7503-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/161637> (дата обращения: 21.10.2021).

6.Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-6432-6. — Текст : электронный // Лань :электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147355> (дата обращения:21.10.2021).

1. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо для проведения всех видов учебных занятий, промежуточной и итоговой аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория 33	лекции	компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Лаборатория по компетенции Хлебопечение	Практические работы	Оснащена по КОД 1.1 Инфраструктурного листа, https://om.firpo.ru/competencies/c05e5790-e6b7-425c-a2cc-3010e47bd528/categories/9194337f-2951-489e-95e8-07a189b5a24a
Компьютерный класс	практические и лабораторные занятия	компьютеры

3.2. Использование наглядных пособий и других учебных материалов при реализации программы

1. Описание компетенции;
2. Комплект оценочной документации по компетенции;
3. Печатные раздаточные материалы для слушателей;
4. Учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
5. Профильная литература;
6. Отраслевые и другие нормативные документы;
7. Электронные ресурсы и т.д.

3.3. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды (при реализации программ с использованием дистанционных образовательных технологий)

Электронные информационные ресурсы	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
https://nationalteam.worldskills.ru/skills/khlebopechenie/	Теоретические занятия модуля 1,2,3.	Ноутбук ASUS

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических кадров:

К реализации программы привлекается лица, имеющие:

- среднее профессиональное и/или высшее образование, направление которого соответствует профилю программы;
- опыт решения практических задач по тематике программы;
- опыт педагогической деятельности в системе дополнительного профессионального образования;
- опыт участия в программе Демография 2022 года;
- опыт проведения чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» 2023 регионального этапа, Эксперт-методист регионального этапа чемпионата «Профессионалы» 2023.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме промежуточной и итоговой аттестации обучающихся.

Формой проведения промежуточной аттестации слушателей являются зачет и (или) дифференцированный зачет по завершению каждого модуля.

Оценка качества освоения программы осуществляется итоговой аттестационной комиссией в виде квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте.

Задания для промежуточной аттестации:

Модуль № 1 «Компетенция Хлебопечение»

1. Какими способами поступает сырье на предприятия?

- а) тарный
- б) механический
- в) бестарный
- г) автоматизированный

2. Кто проверяет качество сырья?

- а) грузчик
- б) производственная лаборатория
- в) химическая лаборатория

3. Перед приемкой сырье:

- а) взвешивают
- б) переключивают
- в) перебирают

4. Где хранят муку при бестарном способе хранения?

- а) мешках
- б) амбарах
- в) силосах

5. В зависимости от исходных свойств муки, продолжительности и условий хранения качество муки может улучшаться и тогда это явление называется?

- а) проростанием
- б) созреванием
- в) активацией

6. Какие хлебопекарные качества имеет мука с высокой кислотностью?

- а) высокие
- б) средние
- в) пониженные

7. Какие процессы происходят при хранении муки?

- а) прогоркание
- б) плесневение
- в) самонагревание

г) просветление

д) развитие насекомых

8. С какой целью проводится просеивание муки?

а) для удаления посторонних частиц

б) разрыхления, созревания и насыщения воздухом

в) для последующего взвешивания

9. Что предусматривают для удаления из муки металлических частиц, которые проходят через отверстия сита просеивателя?

а) лазерные ловители

б) магнитные ловители

в) липкие ленты

10. Как может подаваться соль для производства хлеба?

а) в твердом виде

б) растворенной и профильтрованной

в) россыпью

11. При какой температуре должны храниться прессованные дрожжи?

а) от +10 до +18 С

б) от 0 до +4 С

в) от +1 до +6 С

12. Какое соотношение прессованных дрожжей и воды вводят в полуфабрикаты в виде дрожжевой суспензии и с какой температурой воды?

а) 1:3-1:4 с температурой воды не выше 40 С

б) 1:5-1:6 с температурой воды не выше 60 С

13. При какой температуре должны храниться сушеные дрожжи?

а) от +10 до +18 С

б) не выше +15 С

в) от +1 до +6 С

14. При какой температуре должно храниться дрожжевое молоко?

а) от +10 до +18 С

б) от 0 до +4 С

в) от +2 до +15 С

15. В каком помещении хранят сахар-песок?

а) влажном

б) сухом

16. В каком виде подают сахар-песок в производство?

а) растворенном

б) комковообразным

в) профильтрованным

Эталоны ответов: 1-а,в; 2-б; 3-а; 4-в; 5-б; 6-в; 7-а,б,в,д; 8-а,б; 9-б; 10-б; 11-б; 12-а; 13-б; 14-б; 15-б; 16-а.

Модуль № 2 «Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере»

Онлайн тестирование: <https://dropi.ru/posts/test-na-proverku-znanij-po-trudovomu-pravu-15-osnovnyx-voprosov-po-trudovomu-kodeksu>

Модуль № 3 «Требования охраны труда и техники безопасности»

Онлайн тестирование: <https://onlinetestpad.com/ru/testresult/125149-okhrana-truda?res=ahomfhizqcobc>

Модуль № 4 «Организация работы»

Онлайн тестирование:

<https://quizlet.com/597113939/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F-%D1%85%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%BE%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0-flash-cards/#>

Модуль № 5 «Хлеб и хлебобулочные изделия»

Произвести выпечку изделий по программе обучения, в соответствии с учебным планом.

Модуль № 6«Сдобные изделия»

Произвести выпечку изделий по программе обучения, в соответствии с

учебным планом

Модуль № 7 «Слоеные изделия»

Произвести выпечку изделий по программе обучения, в соответствии с учебным планом

Перечень вопросов теоретической части квалификационного экзамена

Задание: выбрать один правильный вариант ответа

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

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

- 3 Как часто должны очищать магнитоуловители от металло-примесей?
 - А 1 раза в смену
 - Б 3 раза в сутки
 - В Ежедневно

- 4 Какая температура растопленного маргарина?
 - А 60-70 о С
 - Б 40-45 о С
 - В 30-35 о С

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

- В Просеивание, растворение в воде, процеживание.
- 6 Как подготавливают яичный порошок перед замесом теста?
- А Размешивают с 3-4-х кратным количеством холодной воды.
 - Б Размешивают в воде с температурой 60-65 градусов.
 - В Размешивают с 3,4-х кратным количеством теплой воды с температурой 40-45градусов.
- 7 Где указывается: влажность, кислотность муки, качество клейковины?
- А На этике, маркирующей мешок.
 - Б На качественном удостоверении.
 - В На мешке
- 8 Активизация сушеных дрожжей длится:
- А 2-6 часов
 - Б 1-2 часа
 - В 30 мин3
- 9 При какой температуре размораживают меланж в водной бане?
- А 60 градусов
 - Б 45 градусов
 - В 25 градусов
- 10 Как определить готовность замеса теста?
- А тесто отстает от стенок дежи
 - Б тесто прилипает к стенкам дежи
- 11 Какова влажность жидких опар?
- А 50%
 - Б 65-70%
 - В 40%

- 12 Что дает применение жира?
- А вкус, цвет, пластичность
 - Б вкус, аромат, уменьшает влажность теста
 - В пластичность, хрупкость, глянцевую поверхность
- 13 Чем ниже выход муки, тем водопоглотительная способность
- А больше
 - Б меньше
 - В величина постоянная
- 14 У какого изделия выход теста больше?
- А городская булка.
 - Б простой батон.
 - В сдобная булочка.
- 15 Технология приготовления пшеничного теста на сухих смесях предусматривает следующие технологические операции
- А Приготовление опары, дозирование смеси, замес теста, брожение.
 - Б Дозирование смеси и воды, замес теста, брожение.
- 16 Продолжительность окончательной расстойки при приготовлении теста по «холодной» технологии увеличивается по сравнению с другими способами
- А 60-80%
 - Б 15-20%
 - В 30-50%
- 17 Какова продолжительность брожения жидких опар?
- А 2 часа

- Б 3-4 часа
- В 2-5 часа
- 18 Продолжительность брожения при безопасном способе приготовления теста составляет:
- А 120-240 минут
- Б 200-340 минут
- В 80-160 минут
- 19 Принцип замены сырья-
- А вещество имеет одинаковый химический состав и одинаковую влажность
- Б вещество имеет разный химический состав, но одинаковую влажность
- В вещество имеет одинаковый химический состав, но разную влажность
- 20 На какое количество муки рассчитывается унифицированная рецептура?
- А на 100
- Б на 150
- В на 50
- 21 Если мука с пониженной сахарообразующей способностью, то, что добавляют при замесе теста?
- А соль
- Б заварку
- В жиры
- 22 Какое сырье не указывается в унифицированной рецептуре?
- А мука
- Б дрожжи
- В вода
- Г соль

23 Сколько времени бродит большая густая опара?

А 3 часа

Б 1,5-2 часа

В 4-5 часов

Задание: выбрать несколько правильных вариантов ответа

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

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

25. Какие разрыхлители теста вам известны?

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

26. Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки?

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

5) газообразующая способность 6) запах

Задание: дополните утверждения

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

28. При замесе дрожжевого теста основные изменения происходят с

1) _____, они впитывают 2) _____ и набухают, образуя

3) _____. 29. Для химического разрыхления теста

используют _____ или _____.

30. заполните таблицу

Изделие	Время выпечки	Температура выпечки
Ватрушка	А)	200-2200С
Пирог	40-60 минут	Б)

Критерии оценивания задания

Каждый верный ответ оценивается:

1 – 23 вопрос – по 1 баллу за каждый ответ

24-26 вопрос – по 1 баллу за каждый ответ

27-29 вопрос - по 1 баллу за каждое дополнение

30 вопрос - по 1 баллу за каждый ответ

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

Перечень заданий практической части квалификационного экзамена 6 часов:

Приготовление теста
<p>Задание :</p> <p>Произвести подготовку, отвес сырья и замес теста на хлеб пшеничный и плетеные изделия в соответствии со своей рабочей рецептурой в количестве 8 шт. Произвести первичную расстойку, определить готовность теста к делению на тестовую заготовку.</p>
<p>Задание :</p> <p>Деление и формование теста произвести вручную.</p> <p>Из тестовой заготовки весом 600 гр. необходимо сформовать и приготовить: 2 шт. хлеба пшеничного овальной формы с наполнителем; 2 шт. хлеба пшеничного круглой формы с одним надрезом в виде гребня.</p> <p>Из тестовой заготовки весом 500 гр. сдобного теста необходимо приготовить два вида плетеных изделий: 2 шт. плетеных изделий- вид изделия определяется в подготовительный день; 2 шт. плетеных изделий -3 жгута с отделкой поверхности кунжутом.</p>
<p>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.</p>
<p>Задание :</p> <p>Определить готовность полуфабрикатов к выпечке и произвести отделку поверхностей. Контроль и регулирование режимов выпечки пшеничного хлеба и плетёных изделий в конвекционной печи.</p>
<p>Укладка готовой продукции.</p>
<p>Задание :</p> <p>Произвести отбраковку готовых изделий.</p>

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	2	3	4
1	Приготовление теста	<p>Подготовка и дозирование сырья.</p> <p>Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам.</p> <p>Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p>	25,00
2	Разделка теста	<p>Производство деления теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p> <p>Производство формовки тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p> <p>Производство укладки сформованных полуфабрикатов на листы, латки, в формы.</p>	30,00
3	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	<p>Определение готовности полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>Контроль и регулирование режимов выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий.</p>	25,00
4	Укладка готовой продукции	Производство отбраковки готовой продукции.	20,00
Итого			100,00

Методика перевода баллов в оценку:

Оценка	"2"	"3"	"4"	"5"
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

5. РУКОВОДИТЕЛЬ И СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Автор(ы)/составители:

Жихарева Екатерина Николаевна преподаватель 1 категории, мастер производственного обучения, главный эксперт регионального этапа чемпионата «Профессионалы» 2023 по компетенции Хлебопечение, эксперт-методист регионального этапа чемпионата «Профессионалы» 2023
Ф.И.О., должность, ученая степень, звание, статус в экспертном сообществе