

УТВЕРЖДАЮ  
ОГАПОУ «Белгородский техникум  
промышленности и сферы услуг»  
А.В. Шелудченко  
«01» августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ООО «Ваш хлеб»  
А.Е. Анисимов  
«01» августа 2020 г.



## ПРОГРАММА ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии  
**19.01.04 ПЕКАРЬ**  
ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»  
ООО «Ваш хлеб»

на 2020-2023 годы обучения



Белгород, 2020

Программа дуального обучения разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии **19.01.04 Пекарь**
- профессионального стандарта по профессии «Кондитер»
- рабочих программ профессиональных модулей и практик по профессии 19.01.04 Пекарь
- постановления Правительства Белгородской области от «18» марта 2013 года № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов»;
- постановления Правительства Белгородской области от 19 мая 2014 года № 190-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп»

#### **Организации - разработчики программы:**

**ПОО:** областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

#### **Предприятия:**

АО «Кондитерская фабрика «Белогорье»

ООО «Ваш хлеб»

#### **Разработчики программы:**

Миненкова В.А., заместитель директора (по УПР) ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Рязанова Н.Т., мастер производственного обучения ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Мирошникова И.С., начальник ПТЛ ООО «Ваш хлеб»

**СОДЕРЖАНИЕ:**

	Стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....</b>	<b>12</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....</b>	<b>20</b>

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

### 1.1. Область применения программы

Программа дуального обучения является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.04 Пекарь** в рамках реализации дуального обучения

**Целью** дуального обучения является качественное освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по рабочей профессии в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.04 Пекарь**, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также приобретение обучающимися практических навыков работы в соответствующей области с учетом содержания модулей ОПОП в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.04 Пекарь** и профессиональных стандартов по профессии Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914 Н и профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н; Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»; Требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Выпечка хлебобулочных изделий»

**Основные задачи** организации и проведения дуального обучения обучающихся Техникума на Предприятиях области:

- комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности в рамках профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.04 Пекарь**, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- повышение уровня профессионального образования и профессиональных навыков выпускников Техникума;
- координация и адаптация учебно-производственной деятельности Техникума области к условиям производства на Предприятии.

### 1.2. Требования к результатам освоения программы

1.2.1. Вид профессиональной деятельности (ВПД) **Размножение и выращивание дрожжей.**

**Профессиональные компетенции (ПК):**

ПК 1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 3. Проводить техническое обслуживание дрожжевого цеха.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- выполнения работ по производству дрожжей;

**уметь:**

- размножать и выращивать дрожжи;
- активировать прессованные дрожжи;
- выполнять контрольные анализы;
- обслуживать оборудование дрожжевого цеха;
- соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии

при работе с дрожжами;

**знать:**

- способы изменения температуры дрожжей;
- методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы;
- способы обработки оборудования дрожжевого цеха;
- правила организации работ в цеху;
- требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе

с дрожжами.

1.2.2. Вид профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление теста.**

**Профессиональные компетенции (ПК):**

ПК 1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК. 2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

- ДПК 2.5. Выполнять инструкции и задания пекаря по организации рабочего места.
- ДПК 2.6. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
- ДПК 2.7. Организовывать свое рабочее место\*
- ДПК 2.8. Готовить, оформлять и презентовать готовую хлебобулочную продукцию \*

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
- обслуживания оборудования для приготовления теста;

**уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции;

- безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;
- обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции\*
- оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения\*
- производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах\*
- готовить помощников пекаря к самостоятельной работе\*
- осуществлять контроль деятельности помощников пекаря\*
  - пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
  - взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
  - оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
  - оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
  - определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
  - определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

**знать:**

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании.
- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства;
- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями;

- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;
- технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах;
- нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания\*
- рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента\*
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов\*
- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям\*

### **1.2.3. Вид профессиональной деятельности (ВПД) Разделка теста.**

#### **Профессиональные компетенции (ПК):**

ПК 1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

#### **ДПК 3.1.1. Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места**

ПК 4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 6. Обслуживать оборудование для деления теста и формирования тестовых заготовок.

ПК 7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

- деления теста вручную;
- формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
- работы на тестоделительных машинах;
- работы на машинах для формования тестовых заготовок;
- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
- настройки и регулирования режимов работы оборудования;
- устранения мелких неполадок оборудования;

#### **уметь:**

-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве

- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;

- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
- придавать окончательную форму текстovým заготовкам;
- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
- устранять дефекты текстových заготовок различными способами;
- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формирования текстových заготовок и расстойки теста.
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции знать:
- нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организации питания
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства
- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
  - устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
  - ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
  - массу текстových заготовок для выпускаемого ассортимента;
  - способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;
  - порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;
  - рецептуры приготовления смазки;
  - приемы отделки поверхности полуфабрикатов;
  - режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
  - причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
  - устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
  - правила безопасного обслуживания оборудования.
  - технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах\*

#### **1.2.4. Вид профессиональной деятельности (ВПД) Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и кондитерских изделий.**

##### **Профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ДПК 4.1.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

ПК 2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ДПК 4.2.1. Технологии выпечки несдобных изделий

ПК 3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.



ПК 4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

-подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- накладки и регулирования режима работы печи.

**уметь:**

-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;

-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции\*;

-технологии выпечки несдобных изделий\*;

- технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба\*;

- технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий\*;

- технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печенья\*;

- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;

- загружать полуфабрикаты в печь;

- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;

- определять готовность изделий к выпечке;

- разгружать печь;

- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и сушку;

- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;

- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;

- приготавливать отделочную крошку, помаду;

- производить отделку поверхность готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

**знать:**

-нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организации питания;

- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;

-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;

- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания;

- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке\*;

- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции\*;

- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;

- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;

- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;

- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;

- приемы посадки полуфабрикатов в печь;

- 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 изделий.

### **1.2.5. Вид профессиональной деятельности (ВПД) Укладка и упаковка готовой продукции.**

#### **Профессиональные компетенции (ПК):**

ПК 1. Производить отбраковку готовой продукции.

ДПК 5.1.1.Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

ДПК 5.1.2.Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

ПК 2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

ДПК 5.3.1.Презентация и продажа хлебобулочных изделий\*

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

- отбраковки изделий;

- укладки готовой продукции;

- упаковки готовой продукции вручную;

- упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;

- устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;

#### **уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции;
- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос;
- творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения\*;
- готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу\*;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции\*;
- составлять портфолио на хлебобулочную продукцию\*;
- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателем;
- отбраковать готовые изделия по массе;
- упаковывать изделия различными способами;
- укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;

**знать:**

- нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания;
  - принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
  - правила и технологии расчетов с потребителями;
  - требования к качеству готовой продукции;
  - требования к упаковке и маркировке изделий;
  - правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;
  - правила и способы наладки;
  - регулирования режимов работы упаковочного оборудования;
  - возможные неисправности и способы их выявления.

**1.3. Количество часов на освоение программы:**

1-3 курсов

Всего часов	Курс			
	1	2	3	4
<b>Часы практики</b>				
<i>из них</i>				
часы учебной практики	72	108	360	-
часы производственной практики	72	144	648	-
<b>Всего</b>	144	252	1008	-

**Распределение  
учебных часов на освоение программы дуального обучения обучающихся**

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины, МДК, ПМ, практики	Учебная нагрузка в соответствии ФГОС	Учебная нагрузка по дуальному обучению																					
			всего часов	из них		I курс			II курс			III курс			Всего часов									
				лабор.	практич.	1 семестр			2 семестр			3 семестр			4 семестр			5 семестр			теор.	лаб.	практич.	
						теор.	лаб.	практич.	теор.	лаб.	практич.	теор.	лаб.	практич.	теор.	лаб.	практич.	теор.	лаб.	практич.				
	Учебная практика УП.01	72																					72	
	Учебная практика УП.02	108																						108
	Учебная практика УП.03	108																						108
	Учебная практика УП.04	180																						180
	Учебная практика УП.05	72																						72
	Производственная практика ПП.01	72																						72
	Производственная практика ПП.02	144																						144
	Производственная практика ПП.03	180																						180
	Производственная практика ПП.04	360																						360
	Производственная практика ПП.05	108																						108
<b>ИТОГО ПО ПРАКТИКЕ</b>		<b>1404</b>																						<b>1404</b>

**Расчет коэффициента дуальности**

1. Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ФГОС СПО, включая все виды практики: 2124.
2. Практическое обучение на предприятии/организации (все виды практики): 1404 ч.
3. Коэффициент дуальности\*: 66,1%

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

### 2.1. Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов			% от общего количества часов обязательной аудиторной учебной нагрузки			
1	2			3			
Максимальная учебная нагрузка (всего по ПМ и всем видам практики)	2270			91,3			
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего по ПМ и всем видам практики)	2124			85,5			
<b>в том числе в Учреждении:</b>	1 курс	2 курс	3 курс	1-курс	2-курс	3 курс...	
<b>в том числе на базе Предприятия:</b>							
учебная практика	72	108	360	3,4	5,08	16,95	
производственная практика	72	144	648	3,4	6,78	30,5	
<i>Итоговая аттестация в форме Экзамена</i>							

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

#### 3.1. а) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению в Учреждении:

1. Учебные мастерские:

- учебная мини-пекарня - 1 шт.;

- мастерская пекарей - 1 шт.

2. Оборудование мастерских и рабочих мест мастерских:

№ п/п	Наименование	Содержание	Кол-во единиц	Примечание
<b>1.Оборудование специального назначения</b>				
1.1	<b>Оборудование и вспомогательное оборудование</b>	Печь конвекционная UNOX	3	
		Расстоечный шкаф Unox XL	3	
		Весы настольные электронные	3	
		Плита индукционная Gastrorag	3	
		Шкаф пекарный	1	
		Планетарный миксер KitchenAid	3	
		Шкаф холодильный среднетемпературный	3	
		Плита электрическая	1	
		Настольная взбивальная машина MB5	3	
		Тестомесильная машина HS-20A	3	
		Ванна для мытья посуды	3	
		Раковина для мытья рук	1	
		Стеллаж	4	
		Тележка-шпилька СМК	3	
		Тестораскатка Kemplex SF	1	
	Столы производственные	4		
<b>1.2 Инвентарь, посуда, приспособления</b>				
		<b>Для индивидуального пользования</b>	<b>Для группового пользования</b>	
1	Веселка	15	-	
2	Миксер	15	-	
3	Нож – пила (для бисквита)	15	-	
4	Ножницы	-	2	
5	Скалки для теста (разные)	15	-	
6	Нож обычный	15	2	
7	Кружки мерные	15	2	
8	Доска разделочная	15	-	
9	Миски пластмассовые 2,5л	15	-	
10	Миски пластмассовые 0,300л	15	-	
11	Ложка ложки обычные	15	-	
12	Вилки обычные	10	-	

13	Ситечко для пудры	-	4	
14	Ситечко для какао	-	4	
15	Миски металлические 0,5л	-	4	
16	Кастрюля из нерж. стали для варки помады	-	2	
17	Штопор	-	1	
18	Бак для пищевых отходов с крышкой	-	2	
19	Ведро	-	1	
20	Грохот	-	2	
21	Кастрюля 9л	15	-	
22	Кастрюля 1,0-3,0 л.	15	-	
23	Кастрюля 4,0 л.	15	-	
24	Противни для выпечки	25	-	
25	Набор мешочков кондитерских разного размера	15	-	
26	Лопатка-размазка для тортов	5	-	
27	Скребки пластиковые	5	-	
28	Сковороды с ручкой 210-250 мл	5	-	
29	Формы силиконовые для пирожных	-	2	
30	Формы для корзиночек	50		
31	Формы—рамки для тортов ( объем 2 кг)	5	-	
32	Кондитерский набор наконечников	-	2	
33	Силиконовый коврик для выпечки	-	2	
34	Противопожарные средства	-	1	
35	Щетки сметки	-	2	
36	Аптечка	-	1	
<b>1.3 Оснащение рабочего места мастера производственного обучения</b>				
	Комплект личного технологического инструмента мастера (как для обучающихся)		1	
<b>2. Учебно – наглядные пособия</b>				
2.1	<b>Учебная и учебно – методическая документация</b>	Федеральный государственный образовательный стандарт	1шт	
		Учебный план	1шт	
		Рабочая программа учебной и производственной практики	1 на группу	
		Контрольно измерительные		



		материалы (КИМы) (материалы текущего контроля)		
		Контрольно оценочные средства (КОСы) (перечень заданий к дифференцированному зачету по практике, задания для квалификационного экзамена)		
2.2	<b>Информационное обеспечение обучения</b>	<b>Нормативные документы</b>		
		- ГОСТы, СанПиН, Комплект документов по охране труда и технике безопасности (сборник инструкций, журнал и т.д.) Сборники рецептур	1шт  1 1шт на чел	
		Комплект технологических карт	1 на цех	
		<b>Основные источники</b>		
		Учебники (в том числе электронные издания)	1шт на чел	
		<b>Дополнительные источники</b>		
		Справочники, учебные пособия и т.д.	1шт на 2 чел	
		<b>Средства информации</b>		
		Квалификационная характеристика	1	
		Критерии оценок по практике	1	
		Правила безопасности труда в учебной лаборатории	1	
		Инструкции по безопасной работе на каждом виде оборудования	1	
		Правила противопожарной безопасности	1	
		Правила поведения обучающихся в учебной лаборатории	1	
		Инструкция по мытью и дезинфекции яиц	1	
		Справочные таблицы (комплект)	1	
2.3	<b>Наглядные пособия</b>	<b>Комплект натуральных образцов</b>	1шт на кабинет	
		<b>Комплект плакатов</b>	1шт на цех	
2.4	<b>Методические материалы по организации урочной и внеурочной деятельности</b>	<b>Учебно – методический комплекс</b> (в печатном или электронном виде) по профессиональному модулю		
		<b>Методические разработки</b>	По темам	
		<b>Сборник дидактических материалов</b>		
		<b>Цифровые образовательные ресурсы</b>		

3. Оборудование общего назначения				
3.1	<b>Автоматизированное рабочее место мастера производственного обучения</b>	Персональный компьютер	1	
		Экран	1	
		Мультимедийный проектор	1	
		Интерактивная доска	1	
3.2	<b>Рабочее место мастера и обучающихся</b>	Стол ученический	8	
		Стол учительский	1	
		Стол компьютерный	1	
		Стул ученический	15	
		Стул учительский	2	
		Шкафы для книг	3	
		Шкафы для одежды	5	

### б) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению на Предприятии:

- **цех подготовки сырья:** просеивательное оборудование, автоматические дозаторы сухих компонентов, автоматические дозаторы жидких компонентов, весовые механизмы, счетчики отвесов, весы, емкости для растворов, эмульсий, суспензий);

- **цех для приготовления опары, закваски:** емкости для приготовления и брожения опары, емкости для приготовления и брожения закваски, емкости для питательной смеси, емкости для закваски с заваркой, машины для замеса опары, заквасок. Заварочные машины для приготовления и осахаривания заварок;

- **цех для приготовления теста:** оборудование для приготовления теста, емкости для брожения теста, оборудование для дозирования муки и жидких компонентов, тестомесильные машины непрерывного и периодического действия, агрегат непрерывного приготовления и брожения теста (Рабиновича), взбивальные машины, оборудование для приготовления льда (льдогенератор);

- **цех разделки теста:** тестоделительные машины, тестоокруглительные машины, тестозакаточные машины, делитель-укладчик, делительно-посадочные манипуляторы, конвейерные шкафы для расстойки с механизмами укладки заготовок и пересадки их на под или на люльку конвейера печи, надрезчик заготовок, производственные столы для разделки теста, шкафы предварительной расстойки теста, шкафы для окончательной расстойки тестовых заготовок периодического действия, округлитель тестовых заготовок, закаточные машины, раскаточные машины для приготовления изделий из слоеного теста, автоматическая линия для разделки и формовки тестовых заготовок "RONDO", автоматический смазчик форм;

- **цех для приготовления отделочных полуфабрикатов:** производственные столы, протирочная машина, котел для варки помады, тестомесильная машина для приготовления крошки;

- **цех выпечки изделий:** конвейерный шкаф для предварительной расстойки теста, расстойные шкафы, камеры окончательной расстойки. Универсальные печи для хлебопекарных, кондитерских, бараночных и сухарных изделий различных видов, хлебопекарные агрегаты для широкого ассортимента формовых и подовых видов хлебных изделий, печные агрегаты для выработки сухарных, бараночных и

кондитерских изделий, специализированные печи и агрегаты для ограниченного ассортимента бараночных изделий, печенья, пряников, отдельных видов формовых и подовых изделий.

### 3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации **кураторов обучающихся** (преподавателей и мастеров производственного обучения):

- инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет;
- мастера производственного обучения: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование.

Требования к квалификации **наставников**: высшее или среднее профессиональное образование, опыт работы в отрасли не менее 3 лет.

Ответственный на Предприятии за проведение дуального обучения назначается приказом директора предприятия из числа опытных, высококвалифицированных специалистов.

Ответственный на Предприятии за проведение инструктажа по технике безопасности и инструктажа на рабочем месте: инженер по охране труда и экологии.

Ответственный на Предприятии за прием обучающихся и распределение по рабочим местам:

- начальник отдела кадров;
- начальник производственно-технической лаборатории;
- начальник цеха.

### 3.3. Информационное обеспечение обучения

#### Основные источники:

##### Учебники

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2014.
2. Цыганова Т.Б., Шатнюк Л.Н. Хлебопечение России. – М., 2013.
3. Драгилев А.И. Оборудование для производства мучных кондитерских изделий. – Изд. 2-е, перераб. и доп.- М.: Агропромиздат, 2016
4. Головань Ю.П. Ильинский Н.А. Ильинская Т.Н. Технологическое оборудование хлебопекарных предприятий. – Изд. 3-е, перераб. и доп. – М.: Агропромиздат, 2013.
5. Маклюков И.И. Маклюков В.И. Промышленные печи хлебопекарного и кондитерского производства.- М.: Легкая и пищевая промышленность, 2013.
6. Поздняковский В.М. Гигиенические основа питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник. Новосибирск: Сиб. унив . изд-во, 2005.
7. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.: ПрофОбрИздат, 2015.
8. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. – М.: ПрофОбрИздат, 2015

##### Учебные пособия

1. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: Учеб. пособие для сред. проф. образования.- М.: ПрофОбрИздат, 2011.
2. Роцтер И.М. Сырье хлебопекарного производства. – Киев: Техника, 2012.
3. Ауэрман.Л.Я. Технология хлебопекарного производства./Под общ. Ред. Л.И. Пучковой. – Спб.: Профессия, 2002.
4. Лаутер Б. Дефекты хлебобулочных изделий и способы их устранения. – М., 2011.
5. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»: Учеб. для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2012

##### Справочники

1. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. – М.: Прейскурантиздат, 1989.
2. Санитарно – гигиенические нормы и правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПин 2.3.1078-2001. – М., 2002.

### **Периодические издания**

1. «Хлебопечение России»;
2. «Кондитерское производство»;
3. «Пищевая промышленность».

### **Интернет-ресурсы**

1. [http:// WWW.HLEB.NET](http://WWW.HLEB.NET)
2. [http:// http://www.ditogroup.ru](http://http://www.ditogroup.ru)
3. <http://www.russbread.ru>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

### 4.1 Вид профессиональной деятельности (ВПД) Размножение и выращивание дрожжей

Код	Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата труда	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места в соответствии с санитарными требованиями;</li> <li>- определение доброкачественности сырья органолептическими методами в соответствии с требованиями к качеству;</li> <li>- выполнение инструкций по правилам безопасного труда согласно правилам техники безопасности и охраны труда;</li> <li>- точный расчет потребного количества сырья для размножения дрожжей согласно нормам сборника рецептур;</li> <li>- точный расчет потребного количества сырья для выращивания дрожжей согласно нормам сборника рецептур</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования;</li> <li>- наблюдения;</li> <li>- экспертной оценки.</li> </ul> <p><b>Дифференцированный зачет</b></p>
ПК 2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места в соответствии с санитарными требованиями;</li> <li>- расчет сырья для приготовления дрожжевой эмульсии согласно нормам сборника рецептур;</li> <li>- приготовление питательной среды из муки, воды, солода или сахара в соответствии с технологией приготовления;</li> <li>- приготовление осахаренной мучной заварки в соответствии с технологией приготовления;</li> <li>- заквашивание заварки термофильными молочнокислыми бактериями в соответствии с технологией приготовления;</li> <li>- приготовление инактивированной биомассы в соответствии с технологией приготовления;</li> <li>- выполнение инструкций по правилам безопасного труда согласно правилам техники безопасности и охраны труда</li> </ul>	<p><b>Экзамен (квалификационный) по модулю</b></p>
ПК 3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение инструкций по правилам безопасного труда в дрожжевом цехе согласно правилам техники безопасности и охраны труда;</li> <li>- проведение проверки исправности механического и теплового оборудования согласно требованиям охраны труда;</li> <li>- санитарная обработка оборудования дрожжевого цеха в соответствии с</li> </ul>	

	санитарными требованиями	
--	--------------------------	--

#### 4.2. Вид профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление теста

Код	Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата труда	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3	4
ПК 1.	Подготавливать и дозировать сырье	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с санитарными требованиями;</li> <li>- определение доброкачественности сырья органолептическими методами в соответствии с требованиями к качеству;</li> <li>- выполнение последовательных действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования согласно правилам техники безопасности и охраны труда;</li> <li>- расчет потребного количества сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба согласно нормам сборника рецептов;</li> <li>- выбор способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с технологическим процессом;</li> <li>- выполнение последовательных действий по подготовке к тепловой обработке хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с технологическим процессом;</li> <li>- проведение органолептическим способом бракеража готовых хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- правила хранения готовых простых хлебобулочных изделий и хлеба согласно требованиям СанПиН.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования;</li> <li>- наблюдение;</li> <li>- экспертная оценка.</li> </ul> <p><b>Дифференцированный зачет</b></p> <p><b>Экзамен (квалификационный) по модулю</b></p> <p><b>Текущий контроль в форме:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования;</li> <li>- наблюдение;</li> <li>- экспертная оценка.</li> </ul>
ПК 2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места в цехе по приготовлению мучных кондитерских изделий в соответствии с санитарными требованиями;</li> <li>- верное определение доброкачественности сырья органолептическими методами в соответствии с требованиями к качеству;</li> <li>- выполнение последовательных действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования согласно правилам техники безопасности и охраны труда;</li> <li>- выполнение технологических операций по приготовлению мучных кондитерских изделий в соответствии с технологией приготовления;</li> </ul>	<p><b>Дифференцированный зачет по учебной практике.</b></p> <p><b>Экзамен (квалификационный) по модулю</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение действий по оформлению мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями к качеству изделий;</li> <li>- проведение органолептическим способом бракеража готовых мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правила хранения готовых мучных кондитерских изделий согласно требованиям СанПиН.</li> </ul>	
ПК 3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	<ul style="list-style-type: none"> <li>- верное определение доброкачественности сырья органолептическими методами в соответствии с требованиями к качеству;</li> <li>- проведение проверки исправности механического и теплового оборудования согласно требованиям охраны труда;</li> <li>- организация рабочего места в цехе по приготовлению опары закваски, теста в соответствии с санитарными требованиями;</li> <li>- расчет потребного количества сырья для приготовления опары закваски, теста, согласно нормам сборника рецептур;</li> <li>- выполнение технологических операций по приготовлению опары закваски, теста, в соответствии с технологией приготовления;</li> <li>- проведение органолептическим способом бракеража опары закваски, теста;</li> </ul>	
ПК 4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка исправности механического и теплового оборудования согласно требованиям охраны труда;</li> <li>- организация рабочего места при работе в отделочном цехе в соответствии с санитарными требованиями;</li> <li>- расчет потребного количества сырья для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов согласно нормам сборника рецептур;</li> <li>- выполнение технологических операций по приготовлению простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологией приготовления;</li> <li>- проведение органолептическим способом бракеража готовых простых и основных отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>	
ДПК 2.4.5.	Выполнять инструкции и задания пекаря по организации рабочего места	производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов	



		<p>хлебобулочного производства к работе</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции</li> <li>-безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции</li> <li>соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</li> <li>- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции</li> <li>-безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</li> </ul>	
<b>ДПК 2.4.6</b>	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	<p>аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства;</li> <li>-принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;</li> <li>-правила и технологии расчетов с потребителями;</li> <li>-правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;</li> <li>-рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</li> <li>- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов;</li> </ul>	
<b>ДПК 2.4.7.</b>	Организовывать свое рабочее место*	<ul style="list-style-type: none"> <li>-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> <b>В</b></p> <p><b>форме:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования;</li> <li>- наблюдение;</li> <li>- экспертная оценка.</li> </ul>

		<p>рабочем месте в хлебобулочном производстве</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции</li> <li>-безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции</li> <li>-соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</li> <li>- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции</li> <li>-безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</li> </ul>	<p><b>Дифференцированный зачет по учебной практике.</b></p> <p><b>Экзамен (квалификационный) по модулю Текущий контроль в форме:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования;</li> <li>- наблюдение;</li> <li>- экспертная оценка.</li> </ul>
<b>ДПК 2.4.8</b>	<p>Готовить, оформлять и презентовать готовую хлебобулочную продукцию *</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции</li> <li>- производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах</li> <li>- оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения</li> <li>-готовить помощников пекаря к самостоятельной работе</li> <li>- осуществлять контроль деятельности помощников пекаря</li> <li>-комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий</li> <li>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, хлебобулочной продукции</li> <li>разнообразного ассортимента</li> <li>- правила составления, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</li> <li>- рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции</li> </ul>	<p><b>Дифференцированный зачет по учебной практике.</b></p> <p><b>Экзамен (квалификационный) по модулю</b></p>

		разнообразного ассортимента -принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям <b>*четвертый уровень квалификации</b>	
--	--	---	--

### 4.3. Вид профессиональной деятельности (ВПД)

#### Разделка теста

Код	Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата труда	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3	4
ПК 1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места по делению и разделке теста в соответствии с санитарными требованиями;</li> <li>- выполнение последовательных действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования для деления теста согласно правилам техники безопасности и охраны труда;</li> <li>- выполнение последовательных действий по делению теста вручную в соответствии с технологическим процессом;</li> <li>- выполнение последовательных действий по делению теста с помощью тестоделительных машин в соответствии с технологическим процессом.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования;</li> <li>- наблюдение;</li> <li>- экспертная оценка.</li> </ul> <p><b>Дифференцированный зачет</b></p>
ДПК 3.1.1.	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> <li>поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников;</li> <li>- проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции;</li> </ul>	<p><b>Экзамен (квалификационный) по модулю</b></p>
ПК 2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места в цехе по формованию тестовых заготовок в соответствии с санитарными требованиями;</li> <li>- выполнение последовательных действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования для формования теста согласно правилам техники безопасности и охраны труда;</li> <li>- выполнение технологических операций по формованию тестовых заготовок вручную в соответствии с технологией приготовления;</li> <li>- выполнение технологических операций по формованию тестовых заготовок с применением формующего оборудования в соответствии с технологией приготовления.</li> </ul>	
ПК 3.	Производить разделку мучных	- организация рабочего места по разделке мучных кондитерских изделий в соответствии	

	кондитерских изделий из различных видов теста.	<p>с санитарными требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение последовательных действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования для разделки теста согласно правилам техники безопасности и охраны труда;</li> <li>- выполнение технологических операций по разделке слоеного теста, в соответствии с технологией приготовления;</li> <li>- выполнение технологических операций по разделке песочного теста, в соответствии с технологией приготовления;</li> <li>- выполнение технологических операций по разделке пряничного теста, в соответствии с технологией приготовления;</li> <li>- выполнение технологических операций по разделке кексов на химических разрыхлителях, в соответствии с технологией приготовления;</li> <li>- устранение дефектов тестовых заготовок.</li> </ul>
ПК 4.	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места при укладке сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы в соответствии с санитарными требованиями;</li> <li>- выполнение последовательных действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования для укладки сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы согласно правилам техники безопасности и охраны труда;</li> <li>- укладка дрожжевых сформованных полуфабрикатов на листы, в формы, в платки;</li> <li>- укладка песочных сформованных полуфабрикатов на листы;</li> <li>- укладка пряничных сформованных полуфабрикатов на листы;</li> <li>- укладка заварных сформованных полуфабрикатов на листы.</li> <li>- устранение дефектов полуфабрикатов от неправильной укладки на листы, платки, в формы.</li> </ul>
ПК 5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение последовательных действий по безопасному обслуживанию технологического оборудования для деления теста согласно правилам техники безопасности и охраны труда;</li> <li>- выполнение последовательных действий по безопасному обслуживанию технологического оборудования для формования тестовых заготовок согласно правилам техники безопасности и охраны труда;</li> <li>- выполнение работ по санитарной обработке оборудования для деления теста в соответствии с санитарными требованиями;</li> <li>- выполнение работ по санитарной обработке оборудования для формования тестовых заготовок в соответствии с санитарными</li> </ul>

		требованиями.	
ПК 6	Обслуживать оборудование для деления теста и формирования тестовых заготовок.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение последовательных действий по безопасному обслуживанию технологического оборудования для расстойки полуфабрикатов согласно правилам техники безопасности и охраны труда;</li> <li>- выполнение последовательных действий по безопасному обслуживанию технологического оборудования для окончательной расстойки полуфабрикатов согласно правилам техники безопасности и охраны труда;</li> <li>- выполнение работ по санитарной обработке оборудования для расстойки и окончательной расстойки полуфабрикатов в соответствии с санитарными требованиями.</li> </ul>	
ПК 7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места при укладке сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы в соответствии с санитарными требованиями;</li> <li>- выполнение последовательных действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования для укладки сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы согласно правилам техники безопасности и охраны труда;</li> <li>- укладка дрожжевых сформованных полуфабрикатов на листы, в формы, в платки;</li> <li>- укладка песочных сформованных полуфабрикатов на листы;</li> <li>- укладка пряничных сформованных полуфабрикатов на листы;</li> <li>- укладка заварных сформованных полуфабрикатов на листы.</li> <li>- устранение дефектов полуфабрикатов от неправильной укладки на листы, платки, в формы.</li> </ul>	

#### 4.4. Вид профессиональной деятельности (ВПД)

#### Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и кондитерских изделий

Код	Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата труда	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3	4
ПК 1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места по приготовлению хлебобулочных полуфабрикатов в соответствии с санитарными требованиями;</li> <li>- выполнение последовательных действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования согласно правилам техники</li> </ul>	<b>Текущий контроль в форме:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования;</li> <li>- наблюдение;</li> <li>- экспертная оценка.</li> </ul>

		<p>безопасности и охраны труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение готовности полуфабрикатов из дрожжевого теста после окончательной расстойки к выпечке.</li> </ul>	<p><b>Дифференциро ванный зачет</b></p> <p><b>Экзамен (квалификац ионный) по модулю</b></p>
ДПК 4.1.1	<p>Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников;</li> <li>- проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания;</li> <li>- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции</li> </ul>	
ПК 2.	<p>Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение последовательных действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования согласно правилам техники безопасности и охраны труда;</li> <li>- выполнение технологических операций по загрузке полуфабрикатов в печь;</li> <li>- контролирование технологических операций по выпечке бараночных изделий в соответствии с технологией приготовления;</li> <li>- соблюдение последовательности технологических операций по выпечке хлебобулочных изделий в соответствии с технологией приготовления;</li> <li>- выполнение технологических операций по выпечке различных видов хлеба в соответствии с технологией приготовления;</li> <li>- выполнение технологических операций по выгрузке полуфабрикатов из печи с соблюдением правил техники безопасности;</li> <li>- оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям</li> </ul>	
ДПК 4.2.1	<p>Технологии выпечки несдобных изделий*</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба*;</li> <li>- технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий* ;</li> <li>- технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печенья*;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их</li> </ul>	

		тепловой обработке*; - специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции* <b>*четвертый уровень квалификации</b>	
ПК 3.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение действий по оформлению хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями к качеству изделий;</li> <li>- проведение отделки поверхности мучных кондитерских изделий сахарной пудрой;</li> <li>- выполнение действий по оформлению сдобных булочных изделий: мучной крошкой, помадой с соблюдением правил техники безопасности;</li> <li>- контроль за качеством отделки готовых изделий в соответствии с санитарными нормами и правилами.</li> </ul>	
ПК 4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение последовательных действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования согласно правилам техники безопасности и охраны труда;</li> <li>- выполнение технологических операций по загрузке сухарных плит в печь;</li> <li>- контролирование технологических операций по выпечке сухарных плит в соответствии с технологией приготовления;</li> <li>- соблюдение последовательности технологических операций по сушке нарезанных ломтей сухарей в соответствии с технологией приготовления;</li> <li>- выполнение технологических операций по выгрузке сухарных плит из печи с соблюдением правил техники безопасности;</li> <li>- оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.</li> </ul>	
ПК 5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение последовательных действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования согласно правилам техники безопасности и охраны труда;</li> <li>- выполнение технологических операций по загрузке полуфабрикатов мучных кондитерских изделий в печь;</li> <li>- контролирование технологических операций по выпечке кексов, пряников, вафель печенья в соответствии с технологией приготовления;</li> <li>- соблюдение последовательности технологических операций по выпечке мучных кондитерских изделий в соответствии с технологией приготовления;</li> <li>- выполнение технологических операций по выгрузке полуфабрикатов из печи с соблюдением правил техники безопасности;</li> </ul>	



		- оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	
ПК 6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	- выполнение инструкций по правилам безопасного труда в цехе по выпечке изделий согласно правилам техники безопасности и охраны труда; - проведение проверки исправности механического и теплового оборудования согласно требованиям охраны труда; - санитарная обработка оборудования в соответствии с санитарными требованиями; - проведение наладки и регулирования режима работы печи, духовых шкафов.	

#### 4.5. Вид профессиональной деятельности (ВПД) Укладка и упаковка готовой продукции

Код	Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата труда	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3	4
ПК 1.	Производить отбраковку готовой продукции	- организация рабочего места по отбраковке хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в соответствии с санитарными требованиями; - определение доброкачественности готовой продукции органолептическими методами в соответствии с требованиями к качеству; - проведение органолептическим способом бракеража готовых хлебобулочных изделий и хлеба; - проведение органолептическим способом бракеража готовых мучных кондитерских изделий; - взвешивание и проведение отбраковки готовых изделий по массе.	<b>Текущий контроль в форме:</b> - тестирования; - наблюдение; - экспертная оценка.  <b>Дифференцированный зачет</b>
ДПК 5.1.1	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	- подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места - поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников; - 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	<b>Экзамен (квалификационный) по модулю</b>

ДПК 5.1.2	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>-отпускать готовую хлебобулочную продукцию с прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</li> <li>- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</li> </ul>	
ПК 2.	Производить упаковку и маркировку и маркировку хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места по упаковке и маркировке хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в соответствии с санитарными требованиями;</li> <li>- выполнение последовательных действий по безопасной эксплуатации упаковочного оборудования согласно правилам техники безопасности и охраны труда;</li> <li>- проведение упаковки ручным способом готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проведение упаковки на упаковочных машинах готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проведение маркировки</li> <li>- правила хранения готовых простых хлебобулочных изделий и хлеба согласно требованиям СанПиН;</li> <li>- выполнение правил и способов наладки, регулирование режимов работы упаковочного оборудования.</li> </ul>	
ПК 3.	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места по укладке хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в соответствии с санитарными требованиями;</li> <li>- выполнение последовательных действий по безопасной эксплуатации укладочного оборудования согласно правилам техники безопасности и охраны труда;</li> <li>- укладка готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в лотки, вагонетки, контейнеры ручным способом;</li> <li>- правила хранения готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий согласно требованиям СанПиН.</li> </ul>	
ДПК 5.3.1	Презентация и продажа хлебобулочных изделий*	<ul style="list-style-type: none"> <li>творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения*;</li> <li>- готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу*;</li> <li>- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции*;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования;</li> <li>- наблюдение;</li> <li>- экспертная оценка.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"><li>- составлять портфолио на хлебобулочную продукцию*;</li><li>- применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию*;</li></ul>	<b>Дифференцированный зачет</b>  <b>Экзамен (квалификационный) по модулю</b>
--	--	--	--