

**Профессиональное образовательное частное учреждение
«Барнаульский кооперативный техникум
Алтайского крайпотребсоюза»**

УТВЕРЖДАЮ
Приказ № 21-осн от 18.01.2022 г.
Директор
И.Н. Красилова

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ/ПЕРЕПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО**

ПЕКАРЬ

Рассмотрена и одобрена на заседании
Педагогического Совета № 6 от «18» января 2022г.

Барнаул 2022

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Общие положения | 3 |
| 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы (ОППО) | 3 |
| 1.2. Требования к поступающим | 3 |
| 1.3. Продолжительность профессионального обучения | 3 |
| 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения | 4 |
| 2.1. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции | 4 |
| 2.2. Планируемые результаты обучения | 4 |
| 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса | 5 |
| 3.1. Учебный план | 5 |
| 3.2. График учебного процесса | 6 |
| 3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей | 6 |
| 3.4. Программа производственной практики | 15 |
| 4. Организационно-педагогические условия | 19 |
| 4.1. Общие требования к организации образовательного процесса | 19 |
| 4.2. Кадровое обеспечение программы | 19 |
| 4.3. Материально-техническое обеспечение ОППО | 27 |
| 4.4. Информационное обеспечение реализации ОППО | 27 |
| 5. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения | 28 |
| 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся | 28 |
| 5.2. Порядок проведения итоговой аттестации | 29 |

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы (ОППО)

Нормативно-правовой базой для разработки ОППО являются:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
3. Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
4. Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: "Производство алкогольной и безалкогольной продукции"; "Хлебопекарно-макаронное производство"; "Кондитерское производство"; "Крахмалопаточное производство"; "Производство сахара"; "Производство пищевых концентратов"; "Табачно-махорочное и ферментационное производства"; "Эфиромасличное производство"; "Производство чая"; "Парфюмерно-косметическое производство"; "Масложировое производство"; "Добыча и производство поваренной соли"; "Добыча и переработка солодкового корня"; "Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства"; "Торговля и общественное питание"; "Производство консервов"»;
5. Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 № 367 «О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94»;
6. Приказ Росстандарта от 12.12.2014 № 2020-ст «ОК 010-2014 (МСКЗ-08). Общероссийский классификатор занятий»;
7. Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 914н «Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь"»;
8. Устав и иные локальные акты Техникума.

1.2. Требования к поступающим

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

1.3. Продолжительность профессионального обучения

Срок освоения программы составляет 360 часов, включая все виды аудиторной работы, практические и лабораторные занятия, производственную практику и итоговую аттестацию.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения

2.1. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Обучающиеся осваивают профессию рабочего Пекарь, вид деятельности – производство хлебобулочной продукции в организациях питания в части освоения обобщённой трудовой функции Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря, связанных с ней трудовых функций: выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места; выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

Уровень квалификации – 3.

Квалификационный разряд – 3.

Осваиваемый вид деятельности и профессиональные компетенции:

Вид профессиональной деятельности: **Производство хлебобулочной продукции в организациях питания.**

Профессиональные компетенции:

ПК 1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

ПК 2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

2.2 Планируемые результаты обучения

Выпускник должен **иметь практический опыт:**

- подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;
- поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;
- проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;
- упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;
- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции;
- порционирования (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса;
- помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации;
- приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию;
- упаковки готовой хлебобулочной продукции на вынос;

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 раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой 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;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос;

знать:

- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- 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;
- технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства;
- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

| Индекс | Наименование циклов, учебных дисциплин, профессиональных модулей (ПМ) | Всего, час. | Аудиторные занятия, час. | | Производственная практика, час. | Аттестация | |
|--------------|------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| | | | Теоретическое обучение, час. | Лабораторные и практические занятия, час. | | Форма промежуточной аттестации | Итоговая аттестация, час. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 8 | 8 | - | | | |
| ОПД.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в хлебопекарном производстве | 4 | 4 | - | | зачет | |
| ОПД.02 | Охрана труда | 4 | 4 | - | | зачет | |
| ПЦ.00 | Профессиональный цикл | 348 | 16 | 24 | 308 | | |

| | | | | | | | |
|-----------|-------------------------------------------------------------|------------|-----------|-----------|------------|-------|----------|
| ПМ.01 | Производство хлебобулочной продукции в организациях питания | 40 | 16 | 24 | | зачет | |
| ПП.01 | Производственная практика | 308 | | | 308 | зачет | |
| | | | | | | | |
| КЭ | Квалификационный экзамен | 4 | | | | | 4 |
| | | | | | | | |
| | ВСЕГО | 360 | 24 | 24 | 308 | | 4 |

3.2. График учебного процесса

| Индекс | Наименование учебных дисциплин, профессиональных модулей (ПМ) | Объем часов, всего | недели | | | | | | | | | | | |
|--------|------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|-------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----------------|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | |
| ОПД.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в хлебопекарном производстве | 4 | 4 | | | | | | | | | | | |
| ОПД.02 | Охрана труда | 4 | 4 | | | | | | | | | | | |
| ПМ.01 | Производство хлебобулочной продукции в организациях питания | 40 | 28 | 12 | | | | | | | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика | 308 | | 24 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 32 |
| КЭ | Квалификационный экзамен | 4 | | | | | | | | | | | | 4 |
| | Итого | 360 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |
| | | | Зачет ОПД.01, ОПД.02 | Зачет ПМ.01 | | | | | | | | | | Зачет ПП.01, КЭ |

3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ХЛЕБОПЕКАРНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в хлебопекарном производстве

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии рабочий пекарь.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен **уметь**:

- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

- возможные источники микробиологического загрязнения в хлебобулочном производстве, условия их развития;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников хлебобулочных производств.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--------------------------------------------|-------------------------|
| Аудиторная учебная нагрузка (всего) | 4 |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | <i>Не предусмотрено</i> |
| практические занятия | <i>Не предусмотрено</i> |
| Промежуточная аттестация | зачет |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины.

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в хлебопекарном производстве

| Наименование тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия | Объем часов |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 1.1. Микробиология | Содержание учебного материала | 2 |
| | 1. Морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе. Микробиология важнейших пищевых продуктов. | 2 |
| Тема 2.1 Санитария и гигиена | Содержание учебного материала | 2 |
| | 1. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий хлебобулочного производства. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке, производству и хранению пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке и реализации хлебобулочных изделий. Личная гигиена работника. Санитарно-пищевое законодательство. Санитарный контроль. Санитарно-пищевое законодательство. Санитарный контроль | 2 |
| | Всего: | 4 |

3. Условия реализации рабочей программы дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины необходимо наличие следующего материально-технического обеспечения:

Рабочие столы

Стулья

Учебная литература

Справочная, нормативная документация

Электронно-презентационные материалы

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. №2300/1-1

2. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. №29-ФЗ.

4. Закон РФ «Об охране окружающей природной среды», от 10 января 2002 г. № 7-ФЗ.

5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 "О введении в действие Санитарных правил"

6. (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001).

7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01" (вместе с "СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001)

8. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".

9. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-2013 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу".

Основные источники:

1. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст] : учебник / З. П. Матюхина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2018. - 256 с. : ил

2. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Электронный ресурс]: учебник /А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2021. — 196 с. – Book.ru

3. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. В. Куликовский [и др.]. - М. : Юрайт, 2019. - 233с. – ЭБС Юрайт

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания [Текст]: учебник/ Г.Г. Лутошкина -М.: Издательский центр «Академия», 2012

2. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст] : учебник / З. П. Матюхина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 256 с. : ил

3. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст]: учебник/ Е.А. Рубина - М.: Форум, 2011

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.mediter.ru>
2. <http://medbookaide.ru>
3. www.itet-spo.ru/pages/.../spesialnosti.html
4. tehnologam.narod.ru/library/books/06.htm
5. www.upk.uglich.ru/p81_1aa1.html
6. window.edu.ru/window/library/pdf2txt?p
7. window.edu.ru/window/library/pdf2txt?p

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущей и промежуточной аттестации.

| Результаты обучения | Формы и методы оценки |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Умения: Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве | <p><i>Текущая аттестация:</i> <i>собеседование</i></p> <p><i>Промежуточная аттестация</i> <i>– зачёт в форме тестирования</i></p> |
| Знания: основные понятия и термины микробиологии; | |
| классификацию микроорганизмов; | |
| морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; | |
| возможные источники микробиологического загрязнения в хлебобулочном производстве, условия их развития; | |
| санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; | |
| правила личной гигиены работников хлебобулочных производств. | |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии рабочего пекарь.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен **уметь**:

- безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;
- соблюдать требования охраны труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--------------------|-------------|
|--------------------|-------------|

| | |
|--------------------------------------------|------------------|
| Аудиторная учебная нагрузка (всего) | 4 |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | Не предусмотрены |
| практические занятия | Не предусмотрены |
| Промежуточная аттестация | <i>зачет</i> |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Охрана труда

| Наименование тем | Содержание учебного материала | Объем часов |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 1.1 Техника безопасности при эксплуатации оборудования для приготовления хлебобулочной продукции | Содержание учебного материала | 4 |
| | 1 ФЗ «Об основах охраны труда в РФ». Государственный, административный, общественный контроль за охраной труда. Производственный травматизм. Положение об инструктаже по технике безопасности. Порядок расследования несчастных случаев на производстве. Техника безопасности при эксплуатации технологического и холодильного оборудования | 2 |
| | 2 Федеральный Закон «О пожарной безопасности». Правила пожарной безопасности в организациях питания | 2 |
| Всего: | | 4 |

3. Условия реализации рабочей программы дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование кабинета

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (опорные конспекты);
- электронно-презентационные материалы;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы:

1. Федеральный закон от 18.11.1994 N 69-ФЗ "О пожарной безопасности" в последней редакции.
2. Федеральный закон от 22.07.2008 N 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности"(принят ГД ФС РФ 04.07.2008).
3. Постановление Минтруда РФ от 24.10.2002 N 73 "Об утверждении форм документов, необходимых для расследования и учета несчастных случаев на производстве, и положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях". (Зарегистрировано в Минюсте РФ 05.12.2002 N 3999)

Основная литература:

1. Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания [Текст] : учебник / В. М. Калинина. - 3-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2020. - 320 с.

2. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле [Текст] : учеб. пособие / К. Я. Гайворонский. - Москва : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2020. - 125 с.
3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда [Текст] : учебник / Н. Н. Карнаух. - Москва : Юрайт, 2020. - 380 с. - (ПО)

Дополнительные источники:

1. Косолапова, Н. В. Охрана труда [Электронный ресурс] : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – М.: КНОРУС, 2019. - 182 с. – Book.ru
2. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности [Электронный ресурс] : учебник / Г. И. Беляков. - М. : Юрайт, 2018. — 404 с. –ЭБС «Юрайт».

Интернет источники

1. <http://www.ohranatruda.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущей и промежуточной аттестации.

| Результаты обучения | Формы и методы оценки |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания | <p><i>Текущий контроль - собеседование</i> <i>Промежуточная аттестация – зачёт в форме тестирования</i></p> |
| <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; – соблюдать требования охраны труда | |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Производство хлебобулочной продукции в организациях питания

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения по профессии рабочего пекарь.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля - требования к результатам:

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны освоить основной вид деятельности **Производство хлебобулочной продукции в организациях питания** и соответствующие профессиональные компетенции:

ПК 1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места;

ПК 2 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

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

иметь практический опыт:

- подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;

- поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;
- проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;
- упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;
- процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции;
- порционирования (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса;
- помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации;
- приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию;
- упаковки готовой хлебобулочной продукции на вынос;

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 раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой 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;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос;

знать:

- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- 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;
- технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства;
- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;

- правила и технологии расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего: 348 часов, в том числе:

аудиторная учебная нагрузка обучающегося 40 часов, в том числе:

лабораторные занятия 24 часа;

производственная практика 308 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01

| Наименование тем профессионального модуля (ПМ) | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия | Объем часов |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 1.1 Организация рабочего места. Приготовление хлебобулочной продукции | Содержание учебного материала | 16 |
| | 1. Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Основное и дополнительное сырье для производства хлебобулочной продукции. | 2 |
| | 2. Оборудование, инвентарь, инструменты, посуда, используемые в хлебопекарном производстве | 2 |
| | 3. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий | 2 |
| | 4. Способы приготовления теста: опарный, безопарный, на заквасках. Особенности раскладки изделий на листе. | 2 |
| | 5. Брожение, расстойка, выпечка, определение готовой продукции | 2 |
| | 6. Выпечка изделий, особенности, контроль. Определение готовой продукции. | 2 |
| | 7. Замес, брожение, обминка теста для сдобных булочных изделий, формование. Параметры. | 2 |
| | 8. Приготовление песочного теста, выпечка изделий, особенности, контроль | 2 |
| | Лабораторные занятия | 24 |
| | 1. Выпечка хлеба из пшеничной муки на большой густой опаре (БГО): (подготовка сырья, смешивание, замес, приготовление опары, брожение, разделка, расстойка, выпечка). | 8 |
| | 2. Выпечка хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки безопарным способом на заквасках | 8 |
| | 3. Выпечка сдобных хлебобулочных изделий | 8 |
| | Итого: | 40 |
| Производственная практика Виды работ: 1. Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места. | | 308 |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <p>2.Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.</p> <p>3.Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.</p> <p>4.Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p> <p>5. Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента.</p> <p>6.Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции</p> <p>7.Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса</p> <p>8. Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию</p> <p>9. Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос</p> | |
| | Всего: 348 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализация программы профессионального модуля необходимо наличие следующего материально-технического обеспечения:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
- электронно-презентационные материалы по темам;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- технологическое оборудование (немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
- комплект кухонного инвентаря и посуды.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов; Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.

Стандарты

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01.
2. ГОСТ Р 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия.
3. ГОСТ 31807-2018 Изделия из ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия.

Основные источники:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 384 с. : ил. - (Проф. образование)
2. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. для нпо / Н. Г. Бутейкис. - Москва : ИЦ "Академия", 2017. - 304 с. : ил. - (Общественное питание).
3. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва : РУСАЙНС, 2017. - 350 с.
4. Сборник рецептов мучных, кондитерских и булочных изделий [Текст] / Сост. А. В. Павлов. - Санкт-Петербург : Профи, 2017. - 296 с.

Дополнительные источники:

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. - Москва : Юрайт, 2020. - 695 с. - (ПО) // Сайт : ЭБС Юрайт. - Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/456684>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Формы и методы контроля и оценки |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| ПК 1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места | Лабораторная работа |
| ПК 2 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий. | Лабораторная работа |
| Промежуточная аттестация по модулю: зачет | |

3.4 Программа производственной практики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной программы профессионального обучения по профессии рабочего пекаря.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам

В результате прохождения производственной практики обучающиеся должны освоить основной вид деятельности **Производство хлебобулочной продукции в организациях питания**

и соответствующие профессиональные компетенции:

ПК 1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места ;

ПК 2 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;
- поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;
- проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;
- упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;
- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции;
- порционирования (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса;
- помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации;
- приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию;
- упаковки готовой хлебобулочной продукции на вынос;

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 раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой 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;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос;

знать:

- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- 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;
- технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства;

- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики по профессии рабочий пекарь основной программы профессионального обучения.
всего – 308 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО ПЕКАРЬ

| Наименование тем | Содержание производственной практики | Объем часов | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1 | 2 | 3 | |
| Производственная практика | | | |
| Тема 1.1 Организация хлебобулочного производства. Приготовление хлебобулочной продукции | Содержание | | |
| | 1. | Подготовка к работе хлебопекарного производства и своего рабочего места | 6 |
| | 2 | Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебопекарного производства | 6 |
| | 3 | Проверка простого технологического оборудования, КИП, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства | 16 |
| | 4 | Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения | 26 |
| | 5 | Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента | 92 |
| | 6 | Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции | 30 |
| | 7 | Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса | 22 |
| | 8 | Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации; | 60 |
| | 9 | Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию | 28 |
| 10 | Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос | 22 | |
| Всего | | 308 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика реализуется концентрировано после прохождения теоретической части основной программы профессионального обучения.

Распределение обучающихся для прохождения практики оформляется приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится групповая консультация, на которой зав. отделением маркетинга техникума ставят обучающимся задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Контроль за выполнением программ практики осуществляется зав. отделением маркетинга техникума и руководителем практики в организациях.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики обучающимися.

Контроль за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы осуществляет зав. отделением маркетинга.

Обучающиеся, осваивающие основные программы профессионального обучения при прохождении практики в организациях обязаны:

- своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- оформить дневник - отчет по практике.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов; Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.

Стандарты

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01.
2. ГОСТ Р 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия.
3. ГОСТ 31807-2018 Изделия из ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия.

Основные источники:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 384 с. : ил. - (Проф. образование)
2. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. для нпо / Н. Г. Бутейкис. - Москва : ИЦ "Академия", 2017. - 304 с. : ил. - (Общественное питание).
3. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва : РУСАЙНС, 2017. - 350 с.
4. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий [Текст] / Сост. А. В. Павлов. - Санкт-Петербург : Профи, 2017. - 296 с.

Дополнительные источники:

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. - Москва : Юрайт, 2020. - 695 с. - (ПО) // Сайт : ЭБС Юрайт. - Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/456684>.

4. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По итогам производственной практики обучающий должен предоставить в Техникум следующие документы:

- ✓ дневник - отчет по практике;
- ✓ характеристику, заверенную руководителем и печатью организации.

В этих документах не должно содержаться сведений, составляющих государственную, служебную, коммерческую, личную тайну, а также иные сведения, не относящиеся к предмету изучения и не входящие в программу практики студентов.

Дневник - отчет о практике является документом обучающегося, отражающим выполненную им, во время практики работу.

4. Организационно-педагогические условия

4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Основная программа профессионального обучения разрабатывается и утверждается Техникумом.

Содержание и продолжительность профессионального обучения по профессии рабочего Пекарь определяется конкретной программой профессионального обучения. Сроки начала и окончания профессионального обучения определяются в соответствии с учебным планом основной программы профессионального обучения. Учебный план определяет перечень дисциплин, профессиональных модулей, практик, итоговую аттестацию, объем часов, отводимый на их освоение. Образовательная деятельность по основной программе профессионального обучения организуется в соответствии с расписанием. Содержание профессионального обучения определяется в рабочих программах дисциплин, профессиональных модулей. Образовательная деятельность по основным программам профессионального обучения обучающихся предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: лекции, практические и семинарские занятия, лабораторные работы, круглые столы, мастер-классы, мастерские, деловые игры, ролевые игры, тренинги, семинары по обмену опытом, и другие виды учебных занятий и учебных работ. Образовательный процесс в Техникуме может осуществляться в течение всего календарного года.

Профессиональное обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой программы профессионального обучения осуществляется в порядке, установленном локальными нормативными актами техникума.

Реализация основной программы профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливаются техникумом самостоятельно.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

4.2. Кадровое обеспечение программы

Кадровое обеспечение основной программы профессионального обучения – программы подготовки/переподготовки по профессии Пекарь.

| Индекс | Наименование дисциплин, профессиональных модулей, практик | Фамилия, имя, отчество, должность | Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому | квалификационная категория | Стаж | | Повышение квалификации | |
|--------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------|----------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | всего | педагогический | год | направление |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ОПД.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в хлебопекарном производстве | Горская Татьяна Валентиновна, заведующая учебной частью очного отделения | Алтайский государственный университет, 1996г., по специальности «Химия», квалификация-химик-преподаватель | высшая | 25 | 21 | декабрь 2016 г. | ПК: КГБОУ «Барнаульский государственный педагогический колледж», «Разработка рабочих программ общеобразовательных дисциплин с учетом требований ФГОС среднего общего образования», 16 часов |

| | | | | | | | | |
|--------|--------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|----|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПД.02 | Охрана труда | Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель | -Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов | высшая | 35 | 30 | октябрь 2017 г. | ПК:КГБУ ДПО АКИПКРО, по теме «Педагогический контроль и оценка освоения учебных дисциплин (профессиональных модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационного экзамена», 32 часа |
| | | | | | | | октябрь 2017 г. | Центр кулинарного искусства, Школа шоколада, обучение по программе «Современное кондитерское искусство (карамель, шоколад, торты, пирожное) |
| | | | | | | | 16.10.2019-19.10.2019 | КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по программе «Применение современных техник в |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | | | | кондитерском деле в соответствии со стандартами WorldSkills», удостоверение, 24 часа |
|--|--|--|--|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | | | | кондитерском деле в соответствии со стандартами WorldSkills», удостоверение, 24 часа |
|--|--|--|--|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | | | | кондитерском деле в соответствии со стандартами WorldSkills», удостоверение, 24 часа |
|--|--|--|--|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|

4.3. Материально-техническое обеспечение ОППО

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических и лабораторных занятий, дисциплинарной и модульной подготовки, практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база техникума соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Занятия проводятся в учебных кабинетах, лабораториях, мастерских, оснащенных всем необходимым оборудованием.

Оборудование учебных кабинетов:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия;
- электронно-презентационные материалы по темам;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования;

Учебный кондитерский цех:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
- электронно-презентационные материалы;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- технологическое оборудование (немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
- комплект кухонного инвентаря и посуды;
- столовая посуда и приборы.

4.4. Информационное обеспечение реализации ОППО

Законодательные и нормативные акты

1. О защите прав потребителей: Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 в действующей редакции.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов; Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.

Стандарты

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01.
2. ГОСТ Р 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия.
3. ГОСТ 31807-2018 Изделия из ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия.

Основные источники:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 384 с. : ил. - (Проф. образование)
2. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. для нпо / Н. Г. Бутейкис. - Москва : ИЦ "Академия", 2017. - 304 с. : ил. - (Общественное питание).

3. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва : РУСАЙНС, 2017. - 350 с.
4. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст] : учебник / З. П. Матюхина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 256 с. : ил
5. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. В. Куликовский [и др.]. - М. : Юрайт, 2019. - 233с. – ЭБС Юрайт

Дополнительные источники:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [Текст] Учебник для СПО.-М.:ФОРУМ, 2017.-480 с.- (Профессиональное образование).
2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. - Москва : Юрайт, 2020. - 695 с. - (ПО) // Сайт : ЭБС Юрайт. - Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/456684>.

5. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Контроль и оценка достижений, обучающихся осуществляется в ходе текущей, промежуточной и итоговой аттестации.

Целью текущей аттестации является систематическая проверка учебных достижений слушателей, проводимая преподавателем в ходе занятий. Порядок, формы, периодичность текущего контроля успеваемости слушателей определяются преподавателем. Формы и методы текущего контроля знаний определяются преподавателем самостоятельно. Текущий контроль предусматривает использование различных форм и методов устного и письменного контроля знаний. Результаты текущего контроля оцениваются по шкале: «зачтено», «не зачтено».

Целью промежуточной аттестации является проверка достижения слушателями конечных результатов освоения основной программы профессионального обучения по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессионального модуля.

Конкретная форма проведения промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональному модулю определяется по согласованию с предметно-цикловыми комиссиями и указывается в учебном плане. Основной формой промежуточной аттестации является зачет. Формы, порядок и процедура проведения зачета или других видов промежуточной аттестации определяются преподавателями по согласованию с предметно-цикловыми комиссиями и методическим советом техникума. Контрольно–оценочные средства разрабатываются преподавателями на основе программ дисциплин, профессионального модуля, рассматриваются на заседаниях предметно-цикловых комиссий, методического совета техникума. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Результаты сдачи зачетов оцениваются по шкале: «зачтено», «не зачтено».

Критерии оценивания промежуточной аттестации:

«Зачтено» - обучающийся показал знания и умения в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии рабочего Пекарь.
«Незачтено» - обучающийся не показал знания и умения в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии рабочего Пекарь.

5.2. Порядок проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия освоенных знаний, умений и профессиональных компетенций программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда по профессии рабочего Пекарь.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии рабочего Пекарь. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Для проведения итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена в техникуме создается аттестационная комиссия. Состав аттестационной комиссии утверждается приказом директора техникума. Аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует ее деятельность, обеспечивает единство требований, предъявляемых к слушателям. Председателем аттестационной комиссии является представитель работодателей, учредителя. В состав аттестационной комиссии входят представители работодателей и их объединений, педагогические работники. Решение аттестационной комиссии принимается на закрытых заседаниях с участием не менее 2/3 её состава. Результаты квалификационного экзамена определяются по шкале: «зачтено», «незачтено». При равном числе голосов голос председателя является решающим. Решение комиссии принимается непосредственно на заседании и сообщается слушателям после проведения квалификационного экзамена. Результаты итоговой аттестации фиксируются в протоколе.

Лицо, успешно сдавшее квалификационный экзамен, получает квалификацию рабочего Пекарь с присвоением квалификационного разряда (третьего) по результатам профессионального обучения, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Общие положения

1.1. Целью итоговой аттестации обучающихся является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям к результатам, установленным основной программой профессионального обучения по профессии рабочего пекарь, разработанной в соответствии с профессиональным стандартом по профессии «Пекарь».

1.2. Программа итоговой аттестации является частью основной программы профессионального обучения по профессии рабочего Пекарь.

1.3 Пекарь готовится к выполнению вида деятельности Производство хлебобулочной продукции в организациях питания

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места;

ПК 2 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

1.4. К итоговым аттестационным испытаниям допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной программы профессионального обучения по профессии рабочего пекарь.

2. Порядок проведения итоговой аттестации

2.1. Итоговая аттестация осуществляется в форме квалификационного экзамена.

2.2. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия освоенных знаний, умений и профессиональных компетенций программе профессионального

обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по профессии рабочего пекарь.

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

2.4. Квалификационный экзамен принимает аттестационная комиссия, в состав которой входят педагогические работники, представители работодателей и их объединений. Председателем аттестационной комиссии является представитель работодателя, учредителя. Состав аттестационной комиссии утверждается приказом директора техникума.

3. Контрольно-оценочные средства для итоговой аттестации

3.1. Перечень теоретических вопросов

1. Технологии приготовления хлеба формового из пшеничной муки. Основные технологические этапы.
2. Технология приготовления булочных изделий из пшеничной муки. Основные технологические этапы.
3. Отличительные особенности ржаной муки от пшеничной. Технология приготовления закваски
4. Охарактеризуйте понятие производственной рецептуры. Основание для расчета
5. Значение дозирования сырья в технологическом процессе. Влияние на качество готовых изделий.
6. Характеристика основного и дополнительного сырья, их краткая характеристика.

3.2. Перечень практических заданий

1. Составить пропорцию смешивания муки пшеничной 1 сорта для получения качественных изделий, если одна партия с клейковиной 32,0%, другая – 26,0%. Допустимое содержание клейковины не менее 30,0%.
2. Произвести замену сливочного несоленого на масло подсолнечное при выработке лепешки майской. По рецептуре на 100 кг муки расходуется 18 кг масла сливочного.
3. Произвести выпечку хлеба формового из пшеничной муки на большой густой опаре (БГО) по указанным параметрам, организовать рабочее место для приготовления этого изделия, оценить качество органолептическим путем.
4. Произвести выпечку хлеба формового из смеси ржаной и пшеничной муки безопасным способом по указанным параметрам, организовать рабочее место для приготовления этого изделия, оценить качество органолептическим путем.
5. Подготовить, произвести перерасчет сырья на производственное задание с учетом установленного оборудования при выработке хлеба «Раменского». Произвести замес теста из 5 кг муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта с соблюдением технологических требований при выработке хлеба «Раменского».
6. Произвести активацию прессованных дрожжей и замесить опару для батона особого на основании унифицированной рецептуры.

3.3. Билеты для квалификационного экзамена

Билет 1

1. Технологии приготовления хлеба формового из пшеничной муки. Основные технологические этапы.
2. Составить пропорцию смешивания муки пшеничной 1 сорта для получения качественных изделий, если одна партия с клейковиной 32,0%, другая – 26,0%. Допустимое содержание клейковины не менее 30,0%.

Билет 2

1. Технология приготовления булочных изделий из пшеничной муки. Основные технологические этапы.
2. Произвести замену сливочного несоленого на масло подсолнечное при выработке лепешки майской. По рецептуре на 100 кг муки расходуется 18 кг масла сливочного.

Билет 3

1. Отличительные особенности ржаной муки от пшеничной. Технология приготовления закваски
2. Произвести выпечку хлеба формового из пшеничной муки на большой густой опаре (БГО) по указанным параметрам, организовать рабочее место для приготовления этого изделия, оценить качество органолептическим путем.

Билет 4

1. Охарактеризуйте понятие производственной рецептуры. Основание для расчета.
2. Произвести выпечку хлеба формового из смеси ржаной и пшеничной муки безопасным способом по указанным параметрам, организовать рабочее место для приготовления этого изделия, оценить качество органолептическим путем.

Билет 5

1. Значение дозирования сырья в технологическом процессе. Влияние на качество готовых изделий.
2. Подготовить, произвести перерасчет сырья на производственное задание с учетом установленного оборудования при выработке хлеба «Раменского». Произвести замес теста из 5 кг муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта с соблюдением технологических требований при выработке хлеба «Раменского».

Билет 6

1. Характеристика основного и дополнительного сырья, их краткая характеристика.
2. Произвести активацию прессованных дрожжей и замесить опару для батона особого на основании унифицированной рецептуры.

3.4. Критерии оценки

| Оценки | Критерии |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «Зачтено» | Обучающийся показал знание учебного материала, демонстрирует умения выполнять задания в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии рабочего Пекарь, но возможно допустил погрешности при выполнении заданий, не носящие принципиального характера. |
| «Незачтено» | Обучающийся не показал знание учебного материала, не демонстрирует умения выполнять задания в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии рабочего Пекарь, допускает принципиальные ошибки в выполнении заданий, что свидетельствует о том, что обучающийся не может приступать к профессиональной деятельности, отсутствие ответа. |

4.Список источников:

Законодательные и нормативные акты

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов; Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.

Стандарты

- 1.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01.
- 2.ГОСТ Р 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия.
- 3.ГОСТ 31807-2018 Изделия из ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия.

Основные источники:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 384 с. : ил. - (Проф. образование)
2. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. для нпо / Н. Г. Бутейкис. - Москва : ИЦ "Академия", 2017. - 304 с. : ил. - (Общественное питание).
3. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва : РУСАЙНС, 2017. - 350 с.
4. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий [Текст] / Сост. А. В. Павлов. - Санкт-Петербург : Профи, 2017. - 296 с.

Дополнительные источники:

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. - Москва : Юрайт, 2020. - 695 с. - (ПО) // Сайт : ЭБС Юрайт. - Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/456684>.