



РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА  
на заседании ПЦК  
Протокол №1 от 31 августа 2022 года  
Председатель Климпущ М.Н.

Приказ на утверждение  
№ 762 от 31.08.2022

## ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих 16472 «Пекарь», на основе профессионального стандарта Пекарь (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н), регистрационный номер 682, направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего (с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»).

Уровень квалификации 3

Срок обучения 340 ч

Форма обучения очная, очно-заочная

Челябинск 2022 г

## СВЕДЕНИЯ О РАЗРАБОТЧИКАХ

Программа профессионального обучения «Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих 16472 «Пекарь», разработана в образовательном учреждении «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» (далее Колледж) в соответствии с профессиональным стандартом

Пекарь (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н) для образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565.

### 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основная образовательная программа профессионального обучения «Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих 16472 «Пекарь», уровень квалификации 3, предназначена для лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего на основе профессионального стандарта Пекарь (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н), регистрационный номер 682, (с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»). Программа относится к профессиональной деятельности «Производство хлебобулочной продукции в организациях питания», код 33.014. Основная цель вида профессиональной деятельности: «Изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции».

Относится к видам экономической деятельности:

56.10	Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания
56.29	Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания

(код ОКВЭД\*(2))

(наименование вида экономической деятельности)

Программа разработана в соответствии с:

- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

- профессиональным стандартом «Пекарь» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н)

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», с изменениями, внесенными в приказ Министерством образования и науки Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования».

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Результаты обучения по программе формируются на основе содержания профессионального стандарта, соответствующее 3 уровню квалификации.

Соблюдается следующее соответствие терминологии профессиональных стандартов и профессиональных образовательных программ.

Таблица 1 Примерное соответствие терминологии ПС и профессиональных образовательных программ

Термины профессионального стандарта	Термины профессиональных образовательных программ
Обобщенная трудовая функция	Вид деятельности
Трудовая функция	Профессиональная компетенция
Трудовое действие	Практический опыт
Умение	Умение
Знание	Знание

2.1. Перечень трудовых функций и соответствующих им трудовых действий, умений и знаний

*Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)*

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
А	3.2 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	3	3.2.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	А/01.3	3
			3.2.2 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	А/02.3	

Результатом освоения программы профессионального обучения являются виды деятельности и составляющие его компетенции. Определение видов деятельности и составляющих их компетенций происходит на основании обобщенной трудовой функции 3 уровня квалификации «Производство хлебобулочной продукции в организациях питания»

Наименование вида деятельности	Наименование профессиональной компетенции
ВД «Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря»	ПК <sub>по1</sub> Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
	ПК <sub>по2</sub> Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

### **ПК<sub>по1</sub> Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места**

Трудовое действие	Практический опыт	Наименование практического опыта (трудового действия)	Содержание в соответствии со спецификацией стандарта Ворлдскиллс
ТД 3.2.1.1	ПО 1.1.	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	подготавливать рабочее место и правильно использовать инструменты и оборудование
			демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса
			планировать рабочий процесс, чтобы он был максимально эффективным
ТД 3.2.1.2	ПО 1.2.	Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест	эффективно и качественно выполнять работу, соблюдая

		сотрудников хлебобулочного производства	чистоту рабочего места
			держат рабочее место в чистоте, в соответствии с самыми высокими стандартами
			соблюдать стандарты безопасности, чистоты, гигиены и экологичности на рабочем месте
ТД 3.2.1.3	ПО 1.3.	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	безопасно использовать все рабочие инструменты, следовать инструкциям производителя
			подготавливать рабочее место и правильно использовать инструменты и оборудование
ТД 3.2.1.4	ПО 1.4.	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	рационально использовать ингредиенты и минимизировать отходы
			выставлять изделия на реализацию, упаковывать изделия согласно Межгосударственного стандарта
<b>Необходимые умения</b>	<b>Умения</b>	<b>Наименование умения</b>	<b>Содержание в соответствии со спецификацией</b>
УЗ.2.1.1	У1.1	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе	подготавливать рабочее место и правильно использовать инструменты и оборудование
			демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса
			планировать рабочий процесс, чтобы он был максимально эффективным
			безопасно использовать все рабочие инструменты, следовать инструкциям производителя
УЗ.2.1.2	У1.2	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве	эффективно и качественно выполнять работу, соблюдая чистоту рабочего места
			держат рабочее место в чистоте, в соответствии с

			самыми высокими стандартами
			соблюдать стандарты безопасности, чистоты, гигиены и экологичности на рабочем месте
У3.2.1.3	У1.3	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции	следовать всем стандартам личной гигиены и требованиям безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и реализации (ХАССП и Технический регламент о безопасности пищевой продукции)
			работать с рецептурами технологическими картами
			профессионально составлять рецепты, чтобы изготовить на их основе качественный продукт
<b>Необходимые знания</b>	<b>Знания</b>	<b>Наименование знаний</b>	<b>Содержание в соответствии со спецификацией</b>
3 3.2.1.1	3 1.1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции	законодательство и производственные стандарты, относящиеся к закупке ингредиентов, хранению, подготовке, производству, выпечке и реализации готовых изделий
			законодательство и производственные стандарты, относящиеся к закупке, хранению, подготовке, приготовлению и реализации готовой продукции
			законодательство и правила безопасности при обращении с промышленным оборудованием
3 3.2.1.2	3 1.2		ассортимент изделий из сдобного и улучшенного дрожжевого теста
			технологии приготовления и особенности работы с различными видами сдобного и улучшенного дрожжевого теста
			физико-химические процессы, происходящие в различных

			видах дрожжевого теста при внесении в него дополнительного сырья (молочных продуктов, жира, сахара и т.д)
			параметры, влияющие на процесс брожения и расстойки теста
			различные техники формования теста
			ассортимент изделий из пшеничной муки
			особенности использования различных видов пшеничной муки, злаковых культур, семян, зёрен
			влияние температурного режима и продолжительности брожения в процессе тестоведения
			различные методы тестоведения
			принципы работы с приготовлением слоеного теста
			методы приготовления и использования слоёного теста
			разновидность сырья и полуфабрикатов, которые используются при изготовлении начинок
			способы использования сезонных ягод, фруктов и овощей при изготовлении начинок
			важность товарного вида изделий, структуры и вкуса
			базовые принципы сочетания ингредиентов при производстве хлебобулочных изделий
			работу с сырьем при производстве хлебобулочных изделий
			различные методы декорирования перед выпечкой, такие как формовка, надрезание, рифление, обсыпка, обмазка,

			растяжка и другие
3 3.2.1.3	3 1.3	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции	экономику производства и важность минимизации отходов
			факторы, влияющие на качество ингредиентов, их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование
			качественные показатели свежего, замороженного и консервированного сырья
			причины порчи продуктов
			факторы, которые влияют на активность дрожжей
			важность товарного вида изделий, структуры и вкуса
			требования к структуре, вкусу, аромату и цвету изделий
			методы достижения определенного вида, структуры и вкуса изделий, при использовании различных ингредиентов и технологий
3 3.2.1.4	3 1.4	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними	использование оборудование и инструментов, применяемых в хлебопечении
			профессиональное оформление витрин как инструментов продажи
			правила работы с инструментами и оборудованием, применяемым в хлебопечении
			линейку инструментов и оборудования, используемого в хлебопечении для придания формы и декорирования изделий
			предназначение и функционал витринных образцов
3 3.2.1.5	3 1.5	Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	правила техники безопасности и охраны труда как на производстве, так и на площадке
			требования к гигиене при

			демонстрации съедобных образцов
--	--	--	---------------------------------

**ПКпо2 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий**

<b>Трудовое действие</b>	<b>Практический опыт</b>	<b>Наименование практического опыта (трудового действия)</b>	<b>Содержание в соответствии со спецификацией стандарта Ворлдскиллс</b>
ТД 3.2.2.1	ПО 2.1	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	производить большое количество хлебобулочных изделий, соответствующих единому стандарту
			производить продукцию с требуемым размером и весом изделий, чтобы обеспечить удовлетворенность потребителя и извлечь прибыль
			разрабатывать подходящий продукт в соответствии с пожеланиями клиентов для их спецзаказов
			выпекать изделия требуемой формы, размера, внешнего вида, вкуса и качества
			производить различные виды слоеного теста высокого качества;
			изготавливать хлебобулочные изделия маленького и большого размера
ТД 3.2.2.2	ПО 2.2	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции	декорировать изделия как до так и после выпекания
			формовать из теста основные виды хлебобулочных изделий
			формовать идентичные хлебобулочные изделия, в соответствии с заранее определённой формой
			применять разные техники формовки
			декорировать изделие с применением разных техник до выпечки

			использовать соответствующие ингредиенты при сборке изделия, если необходимо
ТД 3.2.2.3	ПО 2.3	Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса	рационально использовать ингредиенты и минимизировать отходы
			эффективно и качественно выполнять работу, соблюдая чистоту рабочего места
			выставлять изделия на реализацию, упаковывать изделия согласно Межгосударственного стандарта
			реализовывать готовые изделия и полуфабрикаты, в соответствии с требуемыми параметрами безопасного хранения слоеных изделий как с начинками, так и без начинок
			разрабатывать дизайн витринных образцов в соответствии с запросами клиента
ТД 3.2.2.4	ПО 2.4	Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации	работать с рецептурами технологическими картами
			производить различные виды теста с добавлением сдобящих видов сырья (молочные продукты, сахар, жиры и т.д.)
			создавать новые продукты творчески и инновационно
			разрабатывать витринные образцы в соответствии с запросами клиентов
			производить различные виды слоеного теста высокого качества
			разрабатывать дизайн витринных образцов в соответствии с запросами клиента
			работать с тестом на закваске и без закваски, умело их комбинировать
ТД 3.2.2.5	ПО 2.5	Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию	демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса

			<p>эффективно выстраивать работу с коллегами и другими профессионалами</p> <p>размещать продукты на витрине, чтобы увеличить уровень продаж</p>
ТД 3.2.2.4	ПО 2.6	Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос	демонстрировать вдохновение, талант и оригинальность в работе
			исполнять заказы клиентов к обозначенному времени
			размещать продукты на витрине, чтобы увеличить уровень продаж
			выставлять изделия на реализацию, упаковывать изделия согласно Межгосударственного стандарта
<b>Необходимые умения</b>	<b>Умения</b>	<b>Наименование умения</b>	<b>Содержание в соответствии со спецификацией</b>
У 3.2.2.1	У 2.1	Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	размещать продукты на витрине, чтобы увеличить уровень продаж
			соблюдать чистоту и аккуратность внешнего вида
			осуществлять хранение всех товаров безопасно, в соответствии с требованиями о безопасности хранения сырья и готовой продукции
			выставлять изделия на реализацию, упаковывать изделия согласно Межгосударственного стандарта
			разрабатывать витринные образцы в соответствии с запросами клиентов
			использовать различные техники для производства выставочных образцов и декоративного хлеб
			разрабатывать дизайн витринных образцов в соответствии с запросами клиента

			разрабатывать витринные образцы в соответствии со спецификациями
У 3.2.2.2	У 2.2	Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции	подготавливать рабочее место и правильно использовать инструменты и оборудование
			демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса
			безопасно использовать все рабочие инструменты, следовать инструкциям производителя
У 3.2.2.3	У 2.3	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	эффективно и качественно выполнять работу, соблюдая чистоту рабочего места
			соблюдать чистоту и аккуратность внешнего вида
			следовать всем стандартам личной гигиены и требованиям безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и реализации (ХАССП и Технический регламент о безопасности пищевой продукции)
			соблюдать все требования по безопасности и гигиены, а также производственные стандарты
			осуществлять хранение всех товаров безопасно, в соответствии с требованиями о безопасности хранения сырья и готовой продукции
			держат рабочее место в чистоте, в соответствии с самыми высокими стандартами
			внедрять стандарты ХАССП на рабочем месте в полном объеме
			работать безопасно, и соблюдать правила предотвращения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте
			соблюдать стандарты безопасности, чистоты, гигиены и экологичности на рабочем месте

У 3.2.2.4	У 2.4	Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции	рационально использовать ингредиенты и минимизировать отходы
			заказывать материалы и сырьё для запланированных работ
			работать с рецептурами технологическими картами
			профессионально составлять рецепты, чтобы изготовить на их основе качественный продукт
			следовать всем стандартам личной гигиены и требованиям безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и реализации (ХАССП и Технический регламент о безопасности пищевой продукции)
			осуществлять хранение всех товаров безопасно, в соответствии с требованиями о безопасности хранения сырья и готовой продукции;
У 3.2.2.5	У 2.5	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса
			демонстрировать вдохновение, талант и оригинальность в работе
			исполнять заказы клиентов к обозначенному времени
			эффективно выстраивать работу с коллегами и другими профессионалами
			размещать продукты на витрине, чтобы увеличить уровень продаж
У 3.2.2.6	У 2.6	Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос	приоритизировать задачи и планировать работу для того, чтобы уложиться в отведенное время
			демонстрировать вдохновение, талант и оригинальность в работе
			исполнять заказы клиентов к обозначенному времени
			размещать продукты на витрине,

			чтобы увеличить уровень продаж
			выставлять изделия на реализацию, упаковывать изделия согласно Межгосударственного стандарта
<b>Необходимые знания</b>	<b>Знания</b>	<b>Наименование знаний</b>	<b>Содержание в соответствии со спецификацией</b>
3 3.2.2.1	3 2.1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	принципы работы на предприятиях общественного питания, хлебозаводах и пекарнях
			профессиональные термины
			организацию производственного процесса
			законодательство и производственные стандарты, относящиеся к закупке ингредиентов, хранению, подготовке, производству, выпечке и реализации готовых изделий
			законодательство и производственные стандарты, относящиеся к закупке, хранению, подготовке, приготовлению и реализации готовой продукции
			законодательство и правила безопасности при обращении с промышленным оборудованием
3 3.2.2.2	3 2.2	Технологии приготовления хлебобулочной продукции	факторы, которые влияют на активность дрожжей
			физико-химические процессы, происходящие в различных видах дрожжевого теста при внесении в него дополнительного сырья (молочных продуктов, жира, сахара и т.д)
			ассортимент изделий из сдобного и улучшенного дрожжевого теста
			технологию приготовления и особенности работы с различными видами сдобного и улучшенного дрожжевого теста
			параметры, влияющие на процесс брожения и расстойки теста
			различные техники формования теста

			разнообразные методы выпекания изделий
			ассортимент изделий из пшеничной муки
			особенности использования различных видов пшеничной муки, злаковых культур, семян, зёрен
			особенности применения муки из разных видов культур
			важность внешнего вида, структуры мякиша, вкуса и аромата изделий
			влияние различных техник приготовления хлеба на итоговое изделие
			влияние температурного режима и продолжительности брожения в процессе тестоведения
			влияние температурного режима и продолжительности брожения в процессе тестоведения
			технологические операции с различными видами теста
			процессы ферментации (брожения), виды брожения, микроорганизмы, принимающие участие в процессе ферментации с научной стороны
			различные методы тестоведения
			преимущества использования опарного тестоведения, густых и жидких заквасок, автолиза
			преимущества систем охлаждения для контроля процесса холодного тестоведения при использовании метода длительного брожения
			метод приготовления теста на закваске из опары, с использованием и без использования пекарских дрожжей
			принципы работы с приготовлением слоеного теста
			методы приготовления и использования слоёного теста
			линейку разных видов теста,

			используемого при производстве слоеных изделий
			разновидность сырья и полуфабрикатов, которые используются при изготовлении начинок
			стабильность начинок в процессе выпечке при высокой температуре
			способы использования сезонных ягод, фруктов и овощей при изготовлении начинок
			базовые принципы сочетания ингредиентов при производстве хлебобулочных изделий
			методы достижения определенного вида, структуры и вкуса изделий, при использовании различных ингредиентов и технологий
			методы переработки разных зерновые культур, злаковых хлопьев, а также псевдо-круп
			влияние разных видов муки и ингредиентов на итоговый продукт
			работу с сырьем при производстве хлебобулочных изделий
			важность финальной расстойки теста при использовании различных методов, например, на ткани, загрузочных устройствах, в формах или листах
			важность придания формы и декорирования теста перед выпечкой изделия
			различные методы декорирования перед выпечкой, такие как формовка, надрезание, рифление, обсыпка, обмазка, растяжка и другие
3 3.2.2.3	3 2.3	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения	факторы, влияющие на качество ингредиентов, их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование
			качественные показатели свежего, замороженного и консервированного сырья
			правила хранения готовых

			изделий и полуфабрикатов
			важность внешнего вида, структуры мякиша, вкуса и аромата изделий
			важность товарного вида изделий, структуры и вкуса
			требования к структуре, вкусу, аромату и цвету изделий
			требования к гигиене при демонстрации съедобных образцов
3 3.2.2.4	3 2.4	Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства	ассортимент изделий из сдобного и улучшенного дрожжевого теста
3 3.2.2.5	3 2.5	Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям	принципы эффективного планирования производственного процесса, начиная от закупки сырья, производства и реализации готовой продукции
			выкладку изделий на витринах для реализации
			профессиональное оформление витрин как инструментов продажи
			предназначение и функционал витринных образцов
			разнообразные техник, используемых при изготовлении витринных образцов
3 3.2.2.6	3 2.6	Правила и технологии расчетов с потребителями	законодательство и производственные стандарты, относящиеся к закупке ингредиентов, хранению, подготовке, производству, выпечке и реализации готовых изделий
			законодательство и производственные стандарты, относящиеся к закупке, хранению, подготовке, приготовлению и реализации готовой продукции;
3 3.2.2.7	3 2.7	Требования охраны труда, производственной	принципы работы на предприятиях общественного питания, хлебозаводах и пекарнях

		санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	требования к гигиене при демонстрации съедобных образцов
			правила техники безопасности и охраны труда как на производстве, так и на площадке

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Реализация основных программ профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся. Профессиональное обучение завершается аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Комплект оценочных средств для оценки профессиональной квалификации представлен в приложении 1.

Оценивание компетенций, составляющих вид деятельности, подразумевает констатацию готовности обучающихся применять знания и умения, осуществлять необходимые действия на рабочем месте, которые ведут к получению определенного результата (продукта) деятельности или являются содержательным наполнением процесса трудовой (профессиональной) деятельности. Проводится комплексная оценка компетенций, а не отдельных умений и знаний их составляющих.

Таким образом, критерий оценки компетенций представляет собой формализованное описание оцениваемых основных (ключевых) параметров процесса (алгоритма) или результата деятельности.

#### 4. СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММЫ И ЭЛЕМЕНТОВ ЕЕ СТРУКТУРЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Должен иметь практический опыт	Виды работ на производственной практике	Должен знать	Должен уметь	Темы лабораторных работ, практических занятий	Виды работ на учебной практике	Умения и знания не вошедшие в программу	Образовавшаяся дисциплина
ПК <sub>по1</sub> Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	ПО 1.1 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	- Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления хлеба. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и	3 1.4 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними	У 1.1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе	<b>Лабораторные работы:</b> 1.Приготовление отделочных полуфабрикатов (фаршей и начинок); 2.Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопасного и опарного теста; 3.Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого теста; 4. Приготовление и оформление низкокалорийных хлебобулочных изделий. <b>Практические занятия:</b> 1.Решение задач, составление технологических схем и карт; 2, 3,4. Решение задач на расчет	- Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления хлеба.	3 1.1 Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания 3 1.2 Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции	
	ПО 1.2 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления хлеба.	3 1.5 Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	У 1.2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве				
	ПО 1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного	- Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража	3 1.5 Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	У 1.2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве				

	производства ПО 1.4 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	органолептическим способом.	3 1.3 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции	У 1.3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции	сырья для приготовления хлебобулочных изделий;	технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.		
ПК <sub>по</sub> 2 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	ПО 2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента		3 2.2 Технологии приготовления хлебобулочной продукции	У 2.2 Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции У 2.3 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда			3 2.1 Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания 3 2.7 Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	
	ПО 2.2 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции		3 2.2 Технологии приготовления хлебобулочной продукции	У 2.4 Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции				
	ПО 2.3 Порционирование (комплектация),			У.2.1 Отпускать готовую хлебобулочную				

	раздача хлебобулочной продукции массового спроса			продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции				
	ПО 2.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации		3 2.2 Технологии приготовления хлебобулочной продукции 3 2.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения 3 2.4 Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства					
	ПО 2.5 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию		3 2.6 Правила и технологии расчетов с потребителями	У 2.5 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты				
	ПО 2.6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос		3 2.5 Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям	У 2.6 Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос				

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### «Пекарь»

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Практическая подготовка	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся, часов											
				Самостоятельная учебная работа	Занятия во взаимодействии с преподавателем, часов									Консультации	Промежуточная аттестация
					Нагрузка на МДК, часов					Нагрузка по практике, часов					
					Всего учебных занятий	в том числе, часов				Учебная	Производственная				
Теоретическое обучение	Практических занятий	Лабораторных работ	Курсовых работ												
	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Пекарь»	322	340		150	80	26	42	-	72	108	4	14		
ПК 6.1.-6.3	МДК.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	30	30		30	20	10	-	-						
ПК 6.1.-6.3	МДК.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	282	282	4	98	40	16	42	-	72	108	*	*		
ПК 6.1.-6.3	МДК.03 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты	10	10		10	10	-	-	-						
	<b>Учебная практика</b>	72	72							72			Зачет		
	<b>Производственная практика</b>	108	144								108		Зачет		
	<b>Теоретическая часть квалификационного экзамена</b>		8									2	6		
	<b>Практическая часть квалификационного экзамена</b>		10									2	8		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Практическая подготовка	ОК и ПК
<b>МДК.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места</b>		<b>30</b>	<b>30</b>	
<b>Тема 1</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b> Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий.	<b>8</b>	<b>8</b>	ПК 6.1.- 6.3
<b>Тема 2</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b> Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.	<b>6</b>	<b>6</b>	ПК 6.1.- 6.3  ПК 6.1.- 6.3
<b>Тема 3</b> Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	<b>Содержание</b> Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении	<b>6</b>	<b>6</b>	ПК 6.1.- 6.3  ПК 6.1.- 6.3

	хлебобулочных изделий. Правила оформления заявок на склад.			
	<b>Практическая работа</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	
	Работа с нормативной и технологической документацией Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Правила оформления заявок на склад.			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</b>				
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. Работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.				
<b>МДК.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий</b>		<b>98</b>	<b>98</b>	
<b>Раздел 1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий</b>		<b>28</b>	<b>28</b>	
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.			ПК 6.1.- 6.3
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
	Решение задач, составление технологических схем и карт			
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
Приготовление глазури и помадки	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных изделий, правила и варианты оформления.			ПК 6.1.- 6.3
	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.			ПК 6.1.- 6.3

<b>Тема 1.3</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.			ПК 6.1.- 6.3
	2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.			ПК 6.1.- 6.3
<b>Лабораторная работа</b> можно проводить комплексно Приготовление отделочных полуфабрикатов (фаршей и начинок).		<b>12</b>	<b>12</b>	ПК 6.1.- 6.3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. Работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		-	-	
<b>Раздел 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>26</b>	<b>26</b>	
<b>Тема 2.1</b> Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.			ПК 6.1.- 6.3
<b>Тема 2.2</b> Приготовление безопасного и опарного дрожжевого теста для хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Характеристика и приготовление дрожжевого безопасного теста. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.			ПК 6.1.- 6.3
	2. Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Характеристика и приготовление дрожжевого опарного теста. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности			ПК 6.1.- 6.3

	приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.			
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
	Составление технологических схем приготовления различных видов дрожжевого теста, расчет технологических карт. Работа со сборником рецептур.			ПК 6.1.- 6.3
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	
	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного и опарного теста.			ПК 6.1.- 6.3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</b>				
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. Работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		-	-	
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА по разделу 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>72</b>	<b>72</b>	
<b>Тема 1</b> Приготовление и оформление различного ассортимента хлеба	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления хлеба.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления хлеба.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	12	12	ПК 6.1.- 6.3
<b>Тема 2</b> Приготовление и оформление простых булочек	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых булочных и сдобных изделий.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых булочных и сдобных изделий.</li> </ul>	12	12	ПК 6.1.- 6.3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>			
<b>Тема 3</b> Приготовление и оформление простых сдобных рулетов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых булочных и сдобных изделий.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых булочных и сдобных изделий.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	12	12	ПК 6.1.- 6.3
<b>Тема 4</b> Приготовление и оформление пирогов с начинкам: открытых, полуоткрытых, закрытых	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	12	12	ПК 6.1.- 6.3
<b>Тема 5</b> Приготовление и оформление сдобных изделий из дрожжевого слоеного теста	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления изделий из дрожжевого слоеного теста.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления изделий из дрожжевого слоеного теста.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	12	12	ПК 6.1.- 6.3
<b>Тема 6</b> Приготовление и	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> </ul>	12	12	ПК 6.1.-

оформление кексов, куличей из дрожжевого теста с отсдобкой	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления кекса, куличей из дрожжевого теста.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления кекса, куличей из дрожжевого теста.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>			6.3
<b>Учебная практика по профессии ПЕКАРЬ</b>		<b>72</b>	<b>72</b>	
<b>Зачет по учебной практике по профессии ПЕКАРЬ</b>				
<b>Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента (продолжение)</b>		<b>44</b>	<b>44</b>	
<b>Тема 3.1</b>	<b><i>Содержание</i></b>	<b>10</b>	<b>10</b>	
Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий	1. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.			ПК 6.1.- 6.3
	2. Приготовление слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способ приготовления, брожение, обминка, слоеобразование, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.			ПК 6.1.- 6.3
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
	Решение задач на расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий.			ПК 6.1.- 6.3
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	
	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого теста.			ПК 6.1.- 6.3
<b>Тема 3.2</b>	<b><i>Содержание</i></b>	<b>8</b>	<b>8</b>	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий	1. Ассортимент хлебобулочных изделий регионального ассортимента: формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения			ПК 6.1.- 6.3
	2. Приготовление хлебобулочных низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее.			

	3. Подготовка хлебобулочных изделий к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения			
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
	Решение задач на расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий.			ПК 6.1.- 6.3
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	
	Приготовление и оформление низкокалорийных хлебобулочных изделий.			ПК 6.1.- 6.3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3</b>				
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. Работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		-	-	
<b>МДК.03 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты</b>		<b>10</b>	<b>10</b>	
<b>Тема 1</b> Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты	Федеральное и региональное законодательство РФ, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.	10	10	
<b>Консультация для подготовки к теоретическому квалификационному экзамену по профессии Пекарь</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	
<b>Теоретическая часть квалификационного экзамена по профессии Пекарь</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА по профессии ПЕКАРЬ (итоговая концентрированная)</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	
<b>Тема 1</b> Приготовление и оформление различного ассортимента хлеба	- Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления хлеба. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления хлеба. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	18	18	ПК 6.1.- 6.3

<p><b>Тема 2</b> Приготовление и оформление простых булочек</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых булочных и сдобных изделий.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых булочных и сдобных изделий.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	18	18	ПК 6.1.-6.3
<p><b>Тема 3</b> Приготовление и оформление простых сдобных рулетов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых булочных и сдобных изделий.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых булочных и сдобных изделий.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	18	18	ПК 6.1.-6.3
<p><b>Тема 4</b> Приготовление и оформление пирогов с начинкам: открытых, полуоткрытых, закрытых</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	18	18	ПК 6.1.-6.3
<p><b>Тема 5</b> Приготовление и оформление сдобных изделий из дрожжевого слоеного теста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления изделий из дрожжевого слоеного теста.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и</li> </ul>	18	18	ПК 6.1.-6.3

	<p>дополнительных ингредиентов; их подготовка.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления изделий из дрожжевого слоеного теста.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>			
<b>Тема 6</b> Приготовление и оформление кексов, куличей из дрожжевого теста с отсдобкой	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления кекса, куличей из дрожжевого теста.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления кекса, куличей из дрожжевого теста.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	18	18	ПК 6.1.- 6.3
<b>Производственная практика по профессии ПЕКАРЬ</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	
<b>Зачет по производственной практике по профессии ПЕКАРЬ</b>				
<b>Консультация к квалификационному экзамену по профессии Пекарь</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	
<b>Практическая часть квалификационного экзамена по профессии Пекарь</b>		<b>8</b>	<b>8</b>	

## 5.1. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК

Виды практик	Тема практики	Виды работ	Объем часов
Учебная практика	<b>Тема 1.</b> Приготовление и оформление различного ассортимента хлеба	- Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления хлеба. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления хлеба. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	12
	<b>Тема 2.</b> Приготовление и оформление простых булочек	- Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых булочных и сдобных изделий. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых булочных и сдобных изделий. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	12
	<b>Тема 3.</b> Приготовление и оформление простых сдобных рулетов	- Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых булочных и сдобных изделий. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых булочных и сдобных изделий. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	12
	<b>Тема 4.</b> Приготовление и оформление пирогов с начинкам: открытых,	- Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и	12

	полуоткрытых, закрытых	дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	
	<b>Тема 5.</b> Приготовление и оформление сдобных изделий из дрожжевого слоеного теста	- Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления изделий из дрожжевого слоеного теста. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления изделий из дрожжевого слоеного теста. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом..	12
	<b>Тема 6.</b> Приготовление и оформление кексов, куличей из дрожжевого теста с отсдобкой	- Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления кекса, куличей из дрожжевого теста. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления кекса, куличей из дрожжевого теста. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	12
<b>Учебная практика по профессии ПЕКАРЬ</b>			<b>72</b>
<b>Производственная практика</b>	<b>Тема 1.</b> Приготовление и оформление различного ассортимента хлеба	- Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления хлеба. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления хлеба. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	18
	<b>Тема 2.</b> Приготовление и	- Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и	18

	оформление простых булочек	<p>оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых булочных и сдобных изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых булочных и сдобных изделий.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	
	<b>Тема 3.</b> Приготовление и оформление простых сдобных рулетов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых булочных и сдобных изделий.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых булочных и сдобных изделий.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	18
	<b>Тема 4.</b> Приготовление и оформление пирогов с начинкам: открытых, полуоткрытых, закрытых	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	18
	<b>Тема 5.</b> Приготовление и оформление сдобных изделий из дрожжевого слоеного теста	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления изделий из дрожжевого слоеного теста.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления изделий из дрожжевого слоеного теста.</li> </ul>	18

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	
	<p><b>Тема 6.</b> Приготовление и оформление кексов, куличей из дрожжевого теста с отсдобкой</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления кекса, куличей из дрожжевого теста.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления кекса, куличей из дрожжевого теста.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	18
<b>Производственная практика по профессии ПЕКАРЬ</b>			<b>108</b>