

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
По профессии 33.014 Пекарь**

Уровень квалификации: Пекарь 3 разряда, (на основании Приказа Минтруда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»)

Объем: _____ 380 _____
(указывается в часах и(или) зачетных единицах)

Форма обучения: _____ очная _____

Организация обучения: _____ непрерывная _____

Новосибирск, 2022 г.

Профессиональная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии «Пекарь» в соответствии с требованиями Приказа Минтруда России от 1 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»)

Организация-разработчик: ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчик:

Калужских Ю.Г., кандидат технических наук, доцент,
преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Рассмотрено на заседании ПЦК
Протокол № 1 от 01.09.2022 г.

Председатель ПЦК



Г.А. Кабанцова

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель технологической
группы ООО "ТРИЭР-СИБИРЬ"

 А.А. Шлык



"01" сентября 2022г

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|----|---|----|
| 1. | ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ..... | 4 |
| 2. | УЧЕБНЫЙ ПЛАН..... | 8 |
| 3. | ПРОГРАММА УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ..... | 10 |
| 4. | ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ..... | 12 |
| 5. | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ КУРСА..... | 14 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:
Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказа Минтруда России от 1 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»»)

Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 292 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения";

Постановление Минтруда России от 5 марта 2004 г. № 33 «Об утверждении единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел: «Торговля и общественное питание»;

Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 г., № 367 «О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94»

1.2. Трудоемкость программы: 380 часов

| Обучение по учебным циклам | Кол-во часов |
|--|--------------|
| Теоретическое обучение | 120 |
| Общепрофессиональные дисциплины | 36 |
| Специальные дисциплины | 84 |
| Производственное обучение | 288 |
| Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена | 8 |
| Итого | 380 |

1.3. Область применения программы

Настоящая программа предназначена для формирования и развития общих и профессиональных компетенций квалифицированных рабочих пищевой промышленности и переработки.

1.4. Цель и планируемые результаты освоения программы

Цель: формирование и развитие:
Обобщенной трудовой функции:

- Составление рецептуры хлебобулочных изделий;
- Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий;
- Формовка хлебобулочных изделий;
- Выпечка хлебобулочных изделий;
- Презентация и продажа хлебобулочных изделий;
- Трудовых действий:
- Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции;
- Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;
- Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству;
- Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции;
- Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации;
- Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции;
- Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;
- Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации;
- Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий;
- Замешивание и формовка теста вручную;
- Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании;
- Выпечка несдобных хлебобулочных изделий;
- Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий;
- Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения;
- Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции;
- Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции;
- Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу;
- Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям.
- Слушатель в результате освоения программы должен
- Уметь:
- Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу;
- Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе;

- Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;
 - Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий;
 - Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции;
 - Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции;
 - Определять дефекты теста;
 - Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря;
 - Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции;
 - Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции;
 - Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;
 - Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию.
 - Применять приемы смешанной закваски;
 - Применять различные способы замесов;
 - Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
 - Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах;
 - Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;
 - Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе;
 - Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства;
 - Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию;
 - Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
 - Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий;
 - Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения;
 - Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
 - Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий;
- Знать:
- Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;

- Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов;
- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;
- Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
- Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;
- Способы организации питания, в том числе диетического;
- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства;
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;
- Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах;
- Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты;
- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.

1.5. Форма обучения

Очная.

1.6. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Свидетельство о профессиональной подготовке.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

| Наименование компонентов программы | Обязательные аудиторные учебные занятия (час.) | | Практическое обучение | Консультации | Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (час.) | Промежуточная итоговая аттестация | Максимальная учебная нагрузка (час.) |
|---|--|--|-----------------------|--------------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|
| | Теоретических занятий | Лабораторно-практических и семинарских занятий | | | | | |
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | | | <i>4</i> | | <i>6</i> |
| Теоретическое обучение | 12 | 48 | | 14 | 34 | 12 | 120 |
| ОП.00. Общепрофессиональные дисциплины | <i>12</i> | * | * | <i>6</i> | <i>12</i> | <i>6</i> | <i>36</i> |
| ОП.01. Введение в специальность | 4 | * | * | * | 4 | | 8 |
| ОП.02. Сырье и материалы | 4 | * | * | * | 4 | | 8 |
| ОП.03. Основы работы пекаря | 4 | * | * | * | 4 | | 8 |
| СП.00. Специальные дисциплины | * | <i>48</i> | * | <i>8</i> | <i>22</i> | <i>6</i> | <i>84</i> |
| СП.01. Подготовка сырья к производству. Замес различных видов теста. | * | 8 | * | * | 8 | | 16 |
| СП.02. Формование хлеба и хлебобулочных изделий | * | 20 | * | * | 6 | | 26 |
| СП.03. СП.03. Формование и декорирование мучных кондитерских изделий производства | * | 12 | * | * | 4 | | 16 |
| СП.04. Выпечка хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий | * | 8 | * | * | 4 | | 12 |
| Производственное обучение | * | * | 180 | 12 | 54 | 6 | 252 |
| Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена | | | | 2 | | 6 | 8 |
| Итого | 12 | 48 | 180 | 28 | 88 | 24 | 380 |

Календарный учебный график

| Компоненты программы | Аудиторные занятия | | | | | | | | | | | | | | | Внеаудиторная работа слушателей | Консультации | Производственное обучение | Итоговая аттестация | Всего по программе | |
|---------------------------|--------------------|----------|-----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|---------------------------------|--------------|---------------------------|---------------------|--------------------|----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | | | | | | |
| Недели | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | | | 30 недель | | | |
| ОП.01. | 4 | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 6 | | | 10 | |
| ОП.02. | | 4 | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | 10 |
| ОП.03. | | | 4 | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | 10 |
| СП.01. | | | | 4 | 4 | | | | | | | | | | | 8 | | 8 | | | 18 |
| СП.02. | | | | | | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | | | | | | 6 | | | | | 28 |
| СП.03. | | | | | | | | | | | 4 | 4 | 4 | | | 4 | | | | | 18 |
| СП.04. | | | | | | | | | | | | | | 4 | 4 | 4 | | | | | 14 |
| Производственное обучение | | | | | | | | | | | | | | | | 54 | 12 | 180 | | 246 | |
| КЭ | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | 6 | 8 | |
| Промежуточная аттестация | | | 6 | | | | | | | | | | | | 6 | | | 6 | | 18 | |
| Всего | 4 | 4 | 10 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 10 | 88 | 28 | 186 | 6 | 380 | |

3. ПРОГРАММА УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ

| Наименование модулей и тем программы | Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) | Объем |
|--|--|-----------|
| | учебная работа слушателей | часов |
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> |
| Модуль: Теоретическое обучение. <i>Общепрофессиональные дисциплины</i> | | 24 |
| ОП.01. Введение в специальность | ТЗ1. Сущность и социальная значимость профессии Пекарь. | 2 |
| | ТЗ2. Понятие об отрасли, её структуре и основных задачах структурных подразделений. | 2 |
| | Внеаудиторная работа | 4 |
| ОП.02. Сырье и материалы | ТЗ 1. Подготовка основного сырья в производство | 2 |
| | ТЗ 2. Подготовка дополнительного сырья в производство | 2 |
| | ВСР 1. Подготовка основного сырья в производство | 2 |
| | ВСР 2. Подготовка дополнительного сырья в производство | 2 |
| ОП.03. Основы работы пекаря | ТЗ 1. Ознакомление с профессиональным стандартом "Пекарь" | 2 |
| | ПЗ 1. Работа с различными источниками по теме: «Работа хлебопекарного и кондитерского цеха» Составление конспекта. | 2 |
| | Внеаудиторная работа | 4 |
| Модуль: Теоретическое обучение. <i>Специальные дисциплины</i> | | 70 |
| СП.01. Подготовка сырья к производству. Замес различных видов теста. | ЛПЗ 1. Основное сырье. Дополнительное сырье. Условия и сроки хранения. Контроль качества | 2 |
| | ЛПЗ 2. Замес теста для различных видов хлеба | 2 |
| | ЛПЗ 3. Замес теста для различных видов булочных изделий | 2 |
| | ЛПЗ 4. Замес теста для различных мучных кондитерских изделий | 2 |
| | Внеаудиторная работа | 8 |
| СП.02. Формование хлеба и хлебобулочных изделий | ЛПЗ 1. Способы формования подового и формового хлеба | 2 |
| | ЛПЗ 2. Способы формования батонов, хал и багетов. | 4 |
| | ЛПЗ 3. Способы формования булочек и бриошей | 4 |
| | ЛПЗ 4. Способы формования брецелей и до. национальных бараночных изделий | 4 |
| | ЛПЗ 5. Способы формования слоеных изделий | 4 |
| | Внеаудиторная работа | 6 |
| СП.03. Формование и декорирование мучных кондитерских изделий производства | ЛПЗ 1. Способы формования различных видов печенья | 2 |
| | ЛПЗ 2. Способы формования различных видов пряничных изделий и вафель | 2 |
| | ЛПЗ 3. Способы формования и декорирования различных видов пирожных | 4 |
| | ЛПЗ 4. Способы формования и декорирования различных видов тортов | 4 |

| | | |
|---|---|------------|
| | Внеаудиторная работа | 4 |
| СП.04. Выпечка хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий | ЛПЗ 1 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий | 4 |
| | ЛПЗ 2. выпечка мучных кондитерских изделий | 6 |
| | Внеаудиторная работа | 4 |
| Итого теоретическое обучение | | 94 |
| Консультация | | 14 |
| Промежуточная аттестация по теоретическому модулю | | 12 |
| Модуль: Производственное обучение. * | | 234 |
| Производственное обучение. * | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Замес и образование теста, процессы, происходящие при замесе теста | 10 |
| | Способы замеса теста. Технологические расчёты. | 18 |
| | Разрыхление и брожение теста, созревание теста. Процессы, происходящие при брожении. Факторы, влияющие на процесс брожения | 18 |
| | Приготовление теста, сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Технологическая схема и способы приготовления теста. Определение готовности теста. Способы консервирования полуфабрикатов. | 18 |
| | Расчёт производственных рецептур, контроль качества полуфабрикатов. | 18 |
| | Разделка теста. Технологические операции разделки теста. Технологические расчёты | 18 |
| | Выпечка хлебобулочных изделий. Теплофизические основы выпечки | 18 |
| | Процессы, происходящие при выпечки в тесте, хлебе | 18 |
| | Режим выпечки, определение готовности хлебобулочных изделий. Технологические расчёты | 18 |
| | Дефекты и болезни хлеба меры их предупреждения. Выход готовых изделий, стандартизация и контроль качества продукции. Действующие ГОСТы на основные сорта хлеба и хлебобулочных изделий, формы и методы контроля | 8 |
| | Приготовление теста, расстойка выпечки | 18 |
| | Внеаудиторная работа | 54 |
| | Консультация | |
| Промежуточная аттестация по производственному обучению | | 6 |
| Консультация | | 2 |
| Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена | | 6 |
| ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ: | | 380 |

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии «Пекарь» требуются:

- учебные кабинеты и лаборатории, с посадочными местами по количеству слушателей,
- место работы преподавателя, оснащенное ПК, мультимедийным комплексом,
- учебная пекарня;
- оборудование:
 - мукопросеиватель;
 - тестомесильная машина;
 - миксер;
 - миксер настольный;
 - тестораскатывающая машина;
 - тестозакатывающая машина;
 - расстоечный шкаф;
 - печь ротационная;
 - печь подовая;
 - печь конвекционная;
 - вафельница электрическая;
 - блинница;
 - холодильный шкаф;
 - термостатирующая машина;
 - весы электронные;
- инструменты и приспособления:
 - листы и формы для выпечки;
 - скалки;
 - скребки;
 - ножи для резки теста;
 - вырубки для печенья;
 - мешки кондитерские, насадки;
 - кисти, лопатки, мерные кружки;
 - емкости для сырья и п\ф;
 - доски разделочные.

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах. Лабораторно-практические занятия и учебная практика проводятся в учебной пекарне. Производственная практика проводится в условиях лаборатории и/или учебной пекарни и/или действующего производства, при возможности организовать обучение на предприятиях, осуществляющих изготовление хлебопекарных и кондитерских изделий.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент : учебное пособие / [Романов А.С., Ильина О.А., Иунихина В.С., Краус С.В.]. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 539 с.
- Энциклопедия хлеба / [Романов А.С.] – Кемерово : ООО «Фирма ПОЛИГРАФ», 2016. – 600 с.: ил.
- Хлеб. Технология и рецептуры / [Хамельман Джеффри] – СПб.: Профессия, 2016.-432., табл., ил.

Дополнительные источники:

- Дополнительные рекомендации хлебопекам и кондитерам. Еще 151 вопрос и ответ / [Ковэн С., Янг Л.]. – СПб.: Профессия, 2011. – 248 с., табл., ил.

Интернет-ресурсы:

- <http://povar.ru/list/hleb/>;
- <http://sunhi.ru/>;
- <http://www.cartalana.ru/candy-content.php>;
- <http://bookitut.ru>.

4.3. Организация образовательного процесса

Занятия по профессиональной образовательной программе профессиональной подготовки по профессии «Пекарь» осуществляются с использованием интерактивных образовательных и дистанционных технологий с размещением методических и контрольно-тестовых материалов на сайте колледжа.

Производственное обучение осуществляется в условиях учебной пекарни и/или реального производства. В программе и журнале учета занятий указываются все виды профессиональной деятельности, запланированные на текущее занятие.

Консультационная помощь осуществляется на основе интерактивного взаимодействия с использованием дистанционных технологий, аудиторной работы соответственно расписанию занятий.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ КУРСА

5.1. Формы текущего контроля и промежуточной аттестации

Текущий контроль усвоения знаний, формирования умений и навыков проводится преподавателем учебных дисциплин (общепрофессиональных и специальных), и/или руководителем/мастером производственного обучения в ходе прямого взаимодействия на занятии, по итогам оценивания результатов самостоятельной внеаудиторной работы слушателя. Успеваемость слушателей по учебным дисциплинам и производственному обучению фиксируется в журнале учета учебных занятий и в ведомостях промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится с целью определения уровня освоения умений и сформированности навыков трудовых функций, определенных профессиональным стандартом по профессии «Пекарь».

| Результаты | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|--|
| Составлять рецептуры изделий | <ul style="list-style-type: none"> – Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции; – Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; – Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству; – Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции; – Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации; – Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции. | Зачет по учебным дисциплинам, производственному обучению |
| Подбирать и подготавливать сырье и исходные | <ul style="list-style-type: none"> – Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; | Зачет по учебным дисциплинам, производственному обучению |

| | | |
|------------------------------------|---|--|
| материалы для изготовления изделий | <ul style="list-style-type: none"> – Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации; – Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий. | |
| Формовать изделия | <ul style="list-style-type: none"> – Замешивание и формовка теста вручную; – Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании. | Зачет по производственному обучению |
| Выпекать изделия | <ul style="list-style-type: none"> – Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения; – Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; – Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – Выпечка несдобных хлебобулочных изделий. | Зачет по производственному обучению |
| Презентовать и продавать изделия | <ul style="list-style-type: none"> – Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции; – Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции; – Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу; – Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям. | Зачет по учебным дисциплинам, производственному обучению |

5.2. Формы итоговой аттестации

Итоговая аттестация по профессиональной образовательной программе профессиональной подготовки по профессии «Пекарь» осуществляется в форме квалификационного экзамена с присвоением разряда. Квалификационный экзамен проводится в форме выполнения практического задания.

Целью квалификационного экзамена является установление уровня подготовки слушателя по профессиональной образовательной программе профессиональной подготовки по профессии Пекарь к выполнению

профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям профессионального стандарта Пекарь (утв. Приказом Минтруда России от 8 сентября 2015 г. № 610н).

Квалификационный экзамен проводится в учебной пекарне ГАПОУ НСО «НКППиП» в соответствии с приказом руководителя образовательного учреждения. Для проведения независимой оценки сформированности трудовых функций и действий могут быть приглашены эксперты из числа работодателей (профессиональных сообществ).

Количество и квалификация экспертов (экзаменаторов):

- Председатель комиссии – руководитель ГАПОУ НСО «НКППиП»;
- Эксперты (экзаменаторы) – представители колледжа (руководитель ресурсного центра, старший мастер, заведующий отделением ДПО, заместитель директора по УПР или иные лица);
- Эксперт (экзаменатор) – представитель предприятия социального партнера, потенциального работодателя и/или действующий специалист в сфере общественного питания.

Степень публичности процедуры оценки: итоговая аттестация проводится в условиях комфортного выполнения слушателями заданий, в пекарне, в присутствии членов комиссии.

На квалификационный экзамен отводится шесть академических часов на всех слушателей.

Процедура квалификационного экзамена:

1. Получение экзаменационного задания (путем вытягивания случайного билета);
2. Подготовка рабочего места;
3. Подготовка сырья;
4. Выпекание изделия;
5. Оформление и подача изделия;
6. Презентация изделия.

При оценке практической квалификационной работы учитывается конечный результат, а также применение профессиональных знаний в производственной деятельности, владение приемами и способами выполнения профессиональных работ, включая самоконтроль процесса и результатов труда, организацию труда и рабочего места, соблюдение правил санитарии, гигиены, норм безопасности труда.

Результаты квалификационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания комиссии. В протоколе указывается итоговая оценка, решение комиссии о присуждении квалификации и особые мнения членов комиссии.

Решения, которые могут быть приняты экспертной (аттестационной) комиссией по итогам проведения процедуры оценивания:

- Аттестован – при условии оценки итоговой аттестации не ниже «удовлетворительно»;

– Не аттестован – при условии оценки итоговой аттестации «неудовлетворительно».

В случае успешного прохождения квалификационного экзамена слушателю присваивается квалификация по профессии соответственно уровню, определенному профессиональным стандартом Пекарь (утв. Приказом Минтруда России от 8 сентября 2015 г. № 610н).

Экзамен квалификационный проводится по методике демонстрационного экзамена: слушатель производит практическую деятельность по созданию готового продукта, производит презентацию своего продукта для экспертной комиссии. Экзамен проводится индивидуально для каждого слушателя. Вариант задания для слушателя определяется методом случайного выбора задания слушателем.

Паспорт экзаменационного задания

Назначение: Экзаменационное задание предназначено для контроля и оценки результатов освоения профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии «Пекарь».

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

| Обобщенные трудовые функции | | Трудовые функции | |
|--|----------------------|--|-----------------------------------|
| наименование | уровень квалификации | наименование | уровень (подуровень) квалификации |
| Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря | 3 | Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места | 3 |
| | | Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий | |
| Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | 4 | Составление рецептуры хлебобулочных изделий | 4 |
| | | Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий | |
| | | Формовка хлебобулочных изделий | |
| | | Выпечка хлебобулочных изделий | |
| | | Презентация и продажа хлебобулочных изделий | |

Дополнительные характеристики

| наименование документа | код | наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
|------------------------|--------|--|
| ОКЗ | 5120 | Повара |
| | 7512 | Пекари, кондитеры и изготовители конфет |
| ЕТКС | §14 | Пекарь 2-го разряда |
| | §15 | Пекарь 3-го разряда |
| | §16 | Пекарь 4-го разряда |
| ОКПДТР | 12901 | Кондитер |
| | 16472 | Пекарь |
| ОКСО | 100106 | Организация обслуживания в общественном питании |

Трудовая функция

| наименование трудовых функции | | уровень квалификации |
|--|--|----------------------|
| Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места | | 3 |
| Трудовые действия | Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места | |
| | Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства | |
| | Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства | |
| | Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения | |
| Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий | | 3 |
| Трудовые действия | Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента | |
| | Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции | |
| | Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса | |
| | Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации | |
| | Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию | |
| | Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос | |
| Составление рецептуры хлебобулочных изделий | | 4 |
| Трудовые действия | Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции | |
| | Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции | |
| | Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству | |
| | Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции | |
| | Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации | |
| | Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции | |
| Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий | | 4 |

| | | |
|---|---|---|
| Трудовые действия | Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции | |
| | Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации | |
| | Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий | |
| Формовка хлебобулочных изделий | | 4 |
| Трудовые действия | Замешивание и формовка теста вручную | |
| | Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании | |
| Выпечка хлебобулочных изделий | | 4 |
| Трудовые действия | Выпечка несдобных хлебобулочных изделий | |
| | Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | |
| | Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий | |
| | Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения | |
| Презентация и продажа хлебобулочных изделий | | 4 |
| Трудовые действия | Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции | |
| | Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции | |
| | Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу | |
| | Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям | |

Типовое задание для слушателя по профессиональной образовательной программе профессиональной подготовки по профессии «Пекарь»:

Приготовление батона с отрубями

1. Организация рабочего места.
2. Соблюдение правил санитарии, гигиены и техники безопасности
3. Выкладывание теста из дежи
4. Деление теста на куски, взвешивание
5. Формование тестовых заготовок
6. Предварительная расстойка заготовок
7. Приготовление батонов
8. Раскатывания батонов в отрубях, укладывание на багеты
9. Окончательная расстойка
10. Выпечка

Время выполнения задания 6 часов.