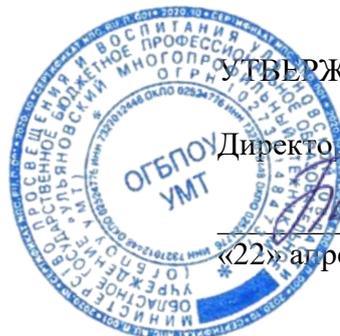


МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«УЛЬЯНОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНО

Педагогический совет  
ОГБПОУ «УМТ»  
(протокол от «22» апреля 2024 г. № 12)



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ УМТ

И.В.Бирюков  
«22» апреля 2024 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО**

**«Пекарь»**

(наименование программы)

Производство хлебобулочной продукции в организациях питания  
(новый вид профессиональной деятельности)

Пекарь, 3 разряд

(наименование присваиваемой квалификации)

Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь  
(профессиональный стандарт (при наличии))

**Разработчики (составители):**

1. Кузнецова Л.П., преподаватель профессионального цикла, высшей категории ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»
2. Абрамова А.А.-преподаватель профессионального цикла ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»

**Программа согласована (работодатель-партнер):** ООО «Комбинат социального питания»(150033, Ярославская область, г Ярославль, ш.Тутаевское, д.95, офис 6)

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.....	4
1.1 Общие положения .....	4
1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации.....	5
1.3 Планируемые результаты обучения .....	6
1.4 Учебно-тематический план .....	8
1.5 Календарный учебный график .....	10
1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов).....	12
1.7 Организационно-педагогические условия .....	14
1.8 Формы аттестации .....	20
2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	20
2.1 Текущий контроль .....	20
2.2 Промежуточная аттестация .....	21
2.3 Итоговая аттестация .....	21

## 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

### 1.1 Общие положения

Программа профессиональной подготовки разработана в сетевом взаимодействии Центром опережающей профессиональной подготовки – структурным подразделением областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский многопрофильный техникум» и областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» (далее – ОГБПОУ УТПиТ).

Настоящая программа определяет объем и содержание обучения по профессии 16472 «Пекарь», планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности.

#### 1.1.1 Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативные правовые основания для разработки программы профессиональной подготовки 16472 «Пекарь» составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);

Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);

Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь" (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 N 40270);

Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 (ред. от 19.06.2012) (вместе с "ОК 016-94. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов") (дата введения 01.01.1996);

"Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих";

Приказ Минтруда России от 12.04.2013 N 148н "Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов" (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 N 28534);

Приказ Минтруда России от 29.09.2014 N 667н (ред. от 09.03.2017) "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (Зарегистрировано в Минюсте России 19.11.2014 N 34779);

Программа профессиональной подготовки на основе установленных квалификационных требований (профессиональных стандартов).

#### 1.1.2 Перечень сокращений, используемых в программе

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ВД – вид деятельности;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ТД – трудовое действие;

ПрО-практический опыт;

З – знания;

У – умения;  
 ИА – итоговая аттестация;  
 КЭ – квалификационный экзамен;  
 ДОТ – дистанционные образовательные технологии.

### **1.1.3 Требования к слушателям**

а) категория слушателей: к освоению программы допускаются лица в соответствии с требованиями Постановления Правительства РФ от 21.02.2024 № 201 «Об утверждении Положения о реализации мероприятий по организации профессионального обучения и дополнительного профессионального образования отдельных категорий граждан»:

1. граждане в возрасте 50 лет и старше, граждане предпенсионного возраста;
2. граждане, фактически осуществляющие уход за ребенком и находящиеся в отпуске по уходу за ребенком до достижения им возраста 3 лет;
3. женщины, не состоящие в трудовых отношениях и имеющие детей дошкольного возраста в возрасте от 0 до 7 лет включительно;
4. инвалиды;
5. граждане, обратившиеся в органы службы занятости в целях поиска работы;
6. безработные граждане, зарегистрированные в органах службы занятости;
7. работники, находящиеся под риском увольнения, включая введение режима неполного рабочего времени, простой, временную приостановку работ, предоставление отпусков без сохранения заработной платы, проведение мероприятий по высвобождению работников;
8. граждане Украины и лица без гражданства, постоянно проживающие на территории Украины, которые получили удостоверение беженца или свидетельство о предоставлении временного убежища на территории Российской Федерации;
9. ветераны боевых действий, принимавшие участие (содействовавшие выполнению задач) в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и Украины с 24 февраля 2022 г., на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022 г., уволенные с военной службы (службы, работы);
10. лица, принимавшие в соответствии с решениями органов публичной власти Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики участие в боевых действиях в составе Вооруженных Сил Донецкой Народной Республики, Народной милиции Луганской Народной Республики, воинских формирований и органов Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики начиная с 11 мая 2014 г.;
11. члены семей лиц, указанных в подпунктах "и" и "к" настоящего пункта, погибших (умерших) при выполнении задач в ходе специальной военной операции (боевых действий), члены семей лиц, указанных в подпунктах "и" и "к" настоящего пункта, умерших после увольнения с военной службы (службы, работы), если смерть таких лиц наступила вследствие увечья (ранения, травмы, контузии) или заболевания, полученного ими при выполнении задач в ходе специальной военной операции (боевых действий);
12. молодежь в возрасте до 35 лет включительно, относящаяся к категориям:
  - граждан, которые со дня окончания военной службы по призыву не являются занятыми в соответствии с законодательством о занятости населения в течение 4 месяцев и более;
  - граждан, не имеющих среднего профессионального образования, высшего образования и не обучающихся по образовательным программам среднего профессионального или высшего образования (в случае обучения по основным программам профессионального обучения);
  - граждан, которые со дня выдачи им документа об образовании и (или) о квалификации не являются занятыми в соответствии с законодательством о занятости населения в течение 4 месяцев и более;
  - граждан, находящихся под риском увольнения (планируемых к увольнению в связи с ликвидацией организации либо прекращением деятельности индивидуальным предпринимателем, сокращением численности или штата работников организации, индивидуального предпринимателя и возможным расторжением трудовых договоров);

- граждан, завершающих обучение по образовательным программам среднего профессионального или высшего образования в текущем календарном году (за исключением получивших грант на обучение или обучающихся по договорам о целевом обучении), обратившихся в органы службы занятости, для которых отсутствует подходящая работа по получаемой профессии (специальности).

б) требования к уровню обучения/образования: к освоению программы допускаются лица без предъявления требований к уровню образования, без стажа практической работы барменом.

#### **1.1.4 Особенности адаптации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Разработка адаптированной основной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ и/или инвалидностью или обновление уже существующей программы обучения определяются индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), рекомендациями заключения ПМПК (при наличии) и осуществляются по заявлению слушателя (законного представителя).

#### **1.1.5 Форма обучения: очная.**

**1.1.6 Трудоемкость освоения:** 144 академических часов, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.

**1.1.7 Период освоения:** 36 календарных дней.

#### **1.1.8 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:**

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

### **1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации**

#### **1.2.1 Цель освоения**

Целью настоящей программы профессиональной подготовки является создание условий для реализации курса, направленного на формирование у слушателя профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности и приобретения новой квалификации по профессии рабочего «Пекарь 3 разряда».

#### **1.2.2 Квалификационная характеристика программы профессионального обучения**

Область профессиональной деятельности: 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Вид профессиональной деятельности: 33.014. Производство хлебобулочной продукции в организациях питания.

Обобщённая трудовая функция, подлежащая освоению: (А) Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом: 3 уровень.

### **1.3 Планируемые результаты обучения**

Результатами освоения программы профессиональной подготовки являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций,

необходимых для выполнения трудовых/служебных функций нового вида профессиональной деятельности в рамках полученной квалификации «Пекарь 3 разряда».

Таблица 1 – Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессиональной подготовки

Вид деятельности	Код и наименование компетенций	Код и наименование трудовой функции
ВД 1 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
	ПК 1.2 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

Таблица 2 – Планируемые результаты обучения

Вид деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
ВД 1 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	З 1.1.1 Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания З 1.1.2 Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции З 1.1.3 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции З 1.1.4 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды,	У 1.1.1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе У 1.1.2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве У 1.1.3 Применять регламенты, стандарты и	ПрО 1.1.1 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места ПрО 1.1.2 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства ПрО 1.1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства ПрО 1.1.4 Упаковка и складирование

	используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними 3 1.1.5 Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции	пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
ПК 1.2 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	3 2.1.1 Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания 3 2.1.2 Технологии приготовления хлебобулочной продукции 3 2.1.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения 3 2.1.4 Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства 3 2.1.5 Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям 3 2.1.6 Правила и технологии расчетов с потребителями 3 2.1.7 Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	У 2.1.1 Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции У 2.1.2 Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции У 2.1.3 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда У 2.1.4 Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции	ПрО 2.1.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента ПрО 2.1.2 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции ПрО 2.1.3 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса ПрО 2.1.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации ПрО 2.1.5 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию

			У 2.1.5 Производить расчеты с потребителями с использование м различных форм наличной и безналичной оплаты У 2.1.6 Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочну ю продукцию на вынос	ПрО 2.1.6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос
--	--	--	---	--

#### 1.4 Учебно-тематический план

Таблица 3 – Учебный план

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак.час					Формы аттестации
	Итого	Виды занятий, в т.ч.			СР	
		Л	ПЗ, ЛР	К		
<b>Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>			
Тема 1.1 Современные технологии в профессиональной сфере	6	4	2			
<b>Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>4</b>			
Тема 2.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности	4	4				
Тема 2.2 Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	4		4			
<b>Промежуточная аттестация</b>	2	2				тестирование
<b>Модуль 3. Приготовление теста</b>	<b>66</b>	<b>8</b>	<b>58</b>			
Тема 3.1 Характеристика сырья и правила подготовки сырья к пуску в производство	4	4				
Тема 3.2 Способы приготовления пшеничного теста	30	2	28			

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак.час				СР	Формы аттестации
	Итого	Виды занятий, в т.ч.				
		Л	ПЗ, ЛР	К		
Тема 3.3 Способы приготовления ржаного теста	30	2	28			
<b>Промежуточная аттестация</b>	2		2			выполнение практического задания
<b>Модуль 4. Разделка теста</b>	<b>28</b>	<b>6</b>	<b>22</b>			
Тема 4.1 Деление теста, формование теста	20	4	16			
Тема 4.2 Окончательная расстойка	6	2	4			
<b>Промежуточная аттестация</b>	2	-	2			выполнение практического задания
<b>Модуль 5. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий, укладка и упаковка</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>20</b>			
Тема 5.1 Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки	16	2	14			
Тема 5.2 Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий	6	2	4			
<b>Промежуточная аттестация</b>	2	-	2			выполнение практического задания
<b>Итоговая аттестация (КЭ)</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>9</b>	-		квалификацион- ный экзамен
<b>Всего ак.часов</b>	<b>144</b>	<b>29</b>	<b>115</b>	-		





## 1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)

Таблица 4 – Рабочая программа дисциплины (модуля, раздела)

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
<b>Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере</b>			
Тема 1.1 Современные технологии в профессиональной сфере	лекции	4	Разработка рецептов с помощью программы «Технолог-Хлебопек» и оформление технологической документации: от составления унифицированной рецептуры, до получения готовых документов (ТИ и РЦ), включая все необходимые технологические расчеты.
	практические занятия	2	Выполните практическую работу по модулю (с помощью использования программы «Технолог-хлебопек»): 1) Разработайте унифицированную рецептуру на Плетеную халу 2) Задайте технологические затраты и потери для выпечки плетеных хал 3) Сделайте расчет фактического выхода изделий
<b>Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности</b>			
Тема 2.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности	лекции	4	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Организация работы хлебопекарного производства. Социально-экономические, правовые и организационные вопросы охраны труда. Требования безопасности, предъявляемые к технологическому оборудованию и технологическим процессам. Основы электро- и пожарной безопасности. Требования безопасности, предъявляемые к объектам предприятий отрасли. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.
Тема 2.2 Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	практические занятия	4	Технологический процесс работы с производственным оборудованием. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая
<b>Промежуточная аттестация</b>		2	тестирование
<b>Модуль 3. Приготовление теста</b>			
Тема 3.1 Характеристика сырья и правила подготовки сырья к пуску в производство	лекции	4	Зерно. Мука. Органолептическая оценка муки. Прием, хранение и подготовка муки к производству. Основное и дополнительное сырье. Вода и соль. Разрыхлители и кислоты. Основные виды дрожжей и молочнокислых бактерий. Молоко и яйцо. Жиры и масла. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья.

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
Тема 3.2 Способы приготовления пшеничного теста	лекции	2	Замес и образование пшеничного теста. Микробиологические процессы, происходящие при замесе пшеничного теста. Факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов пшеничного теста. Способы замеса пшеничного теста. Замес, брожение и созревание пшеничного теста. Процессы, происходящие при брожении пшеничного теста. Факторы, влияющие на процесс брожения пшеничного теста.
	практические занятия	28	Расчет производственной рецептуры при периодическом способе приготовления теста. Расчет производственной рецептуры при непрерывном приготовлении теста. Приготовление заварок. Приготовление заквасок. Приготовление жидких дрожжей. Приготовление густой опары. Приготовление жидкой опары
Тема 3.3 Способы приготовления ржаного теста	лекции	2	Замес и образование ржаного теста. Микробиологические процессы, происходящие при замесе ржаного теста. Факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов ржаного теста. Способы замеса ржаного теста. Замес, брожение и созревание ржаного теста. Процессы, происходящие при брожении ржаного теста. Факторы, влияющие на процесс брожения ржаного теста.
	практические занятия	28	Расчет производственной рецептуры при периодическом способе приготовления теста. Расчет производственной рецептуры при непрерывном приготовлении теста. Приготовление заварок. Приготовление заквасок. Приготовление жидких дрожжей. Приготовление густой опары. Приготовление жидкой опары
<b>Промежуточная аттестация</b>	практические занятия	2	Выполнение практического задания
<b>Модуль 4. Разделка теста</b>			
Тема 4.1 Деление теста, формование теста	лекции	4	Разделка пшеничного теста в хлебопекарном производстве. Разделка ржаного теста в хлебопекарном производстве.
	практические занятия	16	Проведение деления теста на куски. Проведение округления
Тема 4.2 Окончательная расстойка	лекции	2	Окончательная расстойка тестовых заготовок — технологический этап производства хлебобулочной продукции непосредственно перед выпечкой.
	практические занятия	4	Проведение предварительной (промежуточной) расстойки. Придание окончательной формы тестовым заготовкам. Укладывание сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. Смазывание и отделка поверхности полуфабрикатов.

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			Контроль качества окончательной расстойки полуфабрикатов
<b>Промежуточная аттестация</b>	практические занятия	2	Выполнение практического задания
<b>Модуль 5. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий, укладка и упаковка</b>			
Тема 5.1 Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки	лекции	2	Виды очистки духовых шкафов. Полезные режимы работы современных духовых шкафов. Пиролиз, католлиз, гидролиз: какой способ очистки
	практические занятия	14	Изучение режима выпечки изделий в зависимости от вида мучных кондитерских изделий. Регулировка режимов работы печи. Изучение принципа работы оборудования для выпекания и сушки.
Тема 5.2 Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий	лекции	2	Оформление хлебобулочных изделий айсингом, королевской глазурью, мастикой
	практические занятия	4	Приготовление сахарных отделочных материалов. Приготовление фруктовых полуфабрикатов. Приготовление марципана, пралине, глазури.
<b>Промежуточная аттестация</b>	практические занятия	2	Выполнение практического задания
<b>Итоговая аттестация (КЭ)</b>		10	Квалификационный экзамен

### 1.7 Организационно-педагогические условия

Реализация программы осуществляется в полном соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования, нормативными правовыми актами, регламентирующими данное направление деятельности.

#### 1.7.1 Требования к квалификации педагогических кадров

К реализации программы привлекаются лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование и отвечающие квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам.

#### 1.7.2 Требования к материально-техническому обеспечению

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

МТО содержит специальные помещения: учебные аудитории для проведения лекций, практических (семинарских) занятий, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, итоговой аттестации (в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий). Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью, оборудованием, расходными материалами, программным обеспечением, техническими средствами обучения и иными средствами, служащими для представления учебной информации слушателям.

При реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий и (или) электронного обучения образовательная организация обеспечивает функционирование информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих

технологических средств и обеспечивающую освоение слушателями образовательных программ полностью или частично независимо от места нахождения слушателей: каналы связи, компьютерное оборудование, периферийное оборудование, программное обеспечение.

<b>Виды деятельности</b>	<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК</b>
ВД 1 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	<p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Расстоечный шкаф Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Фризер Тестораскаточная машина (настольная) Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Мясорубка Куттер или процессор кухонный Соковыжималки (для citrusовых, универсальная) Пресс для пиццы Термометр инфракрасный Термометр со щупом Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной; Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной</p>
	ПК 1.2 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	<p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы)</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
		Расстоечный шкаф Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Фризер Тестораскаточная машина (настольная) Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Мясорубка Куттер или процессор кухонный Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Пресс для пиццы Термометр инфрокрасный Термометр со щупом Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной; Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной

### 1.7.3 Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению

Для реализации программы используются учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы.

Таблица 5 – Учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы

<b>1 Нормативные правовые акты, иная документация</b>
1.1 ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
1.2 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
1.3 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
1.4 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
1.5 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
1.6 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
1.7 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.
1.8 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и

пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
1.9 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
1.10 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
1.11 СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
1.12 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
1.13 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
1.14 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <a href="http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758">http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758</a> .
1.15 ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
1.16 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
1.17 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
1.18 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
1.19 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
<b>2 Основная литература</b>
2.1 Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений СПО/ Н.А.Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2.2 Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования/ С.В Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2.3 Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования/ С.В.Ермилова., Е.И.Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
2.4 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
2.5 Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования/ З.П.Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
2.6 Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В.Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
2.7 Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко и др.]. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.
2.8 Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. среднего проф. образования/ А.В.Сеницына, Е.И.Соколова. – Москва: Академия, 2016. – 282 с.
2.9 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.В.Усов. – 13-е изд., стер. – Москва:

Академия, 2018. – 432 с.
2.10 Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения/ Ж.В.Морозова, Н.В.Пушина, Е.А.Зайцева, Н.А.Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 172 с. - ISBN 978-5-8114-3892-1
2.11 Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо/ Л.А.Оганесянц, А.Л.Панасюк, М.В.Гернет [и др.]; под редакцией Л.А.Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2.
2.12 Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие для спо/ Л.Я.Родионова, Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7.
2.13 Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для спо/ Л.Я.Родионова, Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6.
2.14 Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо/ Л.Я.Родионова, Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой. — Санкт-Петербург Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3.
2.15 Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для спо/ Л.Я.Родионова, Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4.
2.16 Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо/ Л.В.Донченко, Е.А.Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
2.17 Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо/ З.Г.Скобельская, Г.Н.Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.
2.18 Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо/ З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.
2.19 Рензьева, Т.В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо/ Т.В.Рензьева, Г.И.Назимова, А.С.Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.
<b>3 Дополнительная литература</b>
3.1 CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016. - 320 с.: ил.
3.2 Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/ Е.Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014. – 160 с.
<b>4 Интернет-ресурсы</b>
4.1 Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения/ Ж.В.Морозова, Н.В.Пушина, Е.А.Зайцева, Н.А.Кочурова. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 172 с. - ISBN 978-5-8114-3892-1.- Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/148178">https://e.lanbook.com/book/148178</a> (дата обращения: 18.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.2 Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо/ Л.А.Оганесянц, А.Л.Панасюк, М.В.Гернет [и др.]; под редакцией Л.А.Оганесянца. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 300 с. - ISBN 978-5-8114-6711-2.- Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/151691">https://e.lanbook.com/book/151691</a> (дата обращения: 14.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.3 Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие для спо/ Л.Я.Родионова, Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 288 с. - ISBN 978-5-8114-6435-7. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/147353">https://e.lanbook.com/book/147353</a> (дата обращения: 14.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.4 Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для спо/ Л.Я.Родионова, Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 344 с. - ISBN 978-5-8114-6416-6.- Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/147262">https://e.lanbook.com/book/147262</a> (дата обращения: 14.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.5 Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо/ Л.Я.Родионова,

Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 324 с. - ISBN 978-5-8114-6417-3.- Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/147263">https://e.lanbook.com/book/147263</a> (дата обращения: 14.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.6 Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для спо/ Л.Я.Родионова, Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 352 с. - ISBN 978-5-8114-6436-4.- Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/147354">https://e.lanbook.com/book/147354</a> (дата обращения: 14.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.7 Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо/ Л.В.Донченко, Е.А.Ольховатов. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 180 с. - ISBN 978-5-8114-6457-9.- Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/148044">https://e.lanbook.com/book/148044</a> (дата обращения: 15.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.8 Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо/ З.Г.Скобельская, Г.Н.Горячева. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 428 с. - ISBN 978-5-8114-6856-0.- Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/152652">https://e.lanbook.com/book/152652</a> (дата обращения: 14.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.9 Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо/ З.Г.Скобельская. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 84 с. - ISBN 978-5-8114-6379-4.- Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/147250">https://e.lanbook.com/book/147250</a> (дата обращения: 14.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.10 Рензьева, Т.В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо/ Т.В.Рензьева, Г.И.Назимова, А.С.Марков. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 156 с. - ISBN 978-5-8114-6439-5.- Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/147352">https://e.lanbook.com/book/147352</a> (дата обращения: 14.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 1.7.4 Общие требования к организации учебного процесса

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами образовательной организации.

#### 1.7.5 Сетевая форма обучения

Организация образовательного процесса при реализации программы в сетевой форме осуществляется с привлечением материально-технических, научно-технических, учебно-методических, организационно-методических, информационно-коммуникационных и иных ресурсов и средств обучения организаций, участвующих в сетевом взаимодействии, а также силами научно-педагогических, педагогических и иных работников этих организаций.

В соответствии с соглашением о сетевом взаимодействии (№31 от «27» августа 2021г.) в реализации программ участвует следующая организация:

Таблица 6 – Организация сетевого обучения

№	Наименование организации	Участвует в реализации следующих разделов (модулей), тем	Формы участия
1	ОГБПОУ «Ульяновский многопрофильный техникум»	Модули 1-5, итоговая аттестация образовательной программы	организационно-методическое сопровождение реализации образовательной программы
2	ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»	Модули 1-5, итоговая аттестация	реализация образовательной программы

№	Наименование организации	Участвует в реализации следующих разделов (модулей), тем	Формы участия
		образовательной программы	

### **1.8 Формы аттестации**

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям, разделам) и итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена слушателей по программе.

#### **1.8.1 Текущий контроль успеваемости**

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

#### **1.8.2 Промежуточная аттестация**

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

#### **1.8.3 Итоговая аттестация**

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план программы.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки/переподготовки/повышения квалификации и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих (при наличии таких разрядов, классов, категорий).

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения 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.

Практическая квалификационная работа заключается в выполнении комплексного практического задания, в том числе в форме демонстрационного экзамена, в условиях, которые приближают оценочные процедуры к профессиональной деятельности.

В теоретическую часть задания включаются вопросы, позволяющие оценить наличие у слушателя знаний производственных процессов, положений, инструкций и других материалов, требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ, охране труда, рациональной организации труда на рабочем месте, а также готовности слушателя применять имеющиеся знания в профессиональной деятельности.

## **2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

Оценочные материалы обеспечивают проверку достижения планируемых результатов обучения по программе и используются в процедуре текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

### 2.1. Текущий контроль

Текущий контроль знаний проводится по результатам освоения тем профессионального модуля. Формы и процедуры текущего контроля знаний по каждому профессиональному модулю разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения слушателей на первом занятии. Текущий контроль может осуществляться в форме фронтального опроса во время теоретических и практических занятий.

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки (количество баллов)
Знания: характеристик сырья и требования к его качеству;	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;	2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: способов приготовления различных видов теста в соответствии с рецептурой;	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: методов определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении назначение, сущность и режимы операций разделки;	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: сущности процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: причин и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;	2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: режимов выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: видов, назначения и принципов действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;	2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание

### 2.2. Промежуточная аттестация

Освоение программы, в том числе отдельной ее части (модуля), может сопровождаться промежуточной аттестацией, проводимой в формах, определенных учебным планом.

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде тестирования, выполнения практического задания.

Вопросы для тестирования в рамках промежуточной аттестации охватывают различные дисциплины модуля и включают в себя не менее трех вопросов по каждой из предусмотренных тем. Тест может содержать от 15 до 30 вопросов, на каждый вопрос предусмотрено 3-4 варианта ответа. Не менее трети заданий теста носят практико-ориентированный характер.

Критерии и шкала оценки результатов тестирования при проведении промежуточной аттестации:

- критерии оценивания - правильные ответы на поставленные вопросы;
- показатель оценивания - процент верных ответов на вопросы;
- шкала оценивания (оценка) - выделено 4 уровня оценивания компетенций:  
 высокий (отлично) - более 80% правильных ответов;  
 достаточный (хорошо) - от 60 до 80% правильных ответов;  
 пороговый (удовлетворительно) - от 50 до 60% правильных ответов;  
 критический (неудовлетворительно) - менее 50% правильных ответов.

Промежуточная аттестация в форме практического задания осуществляется в форме проверки изготовления заготовки или блюда. Блюдо подвергается брокеражу. Органолептические показатели, по которым производится оценка качества того или иного блюда или кулинарного изделия, должны отражать особенности продукта. Оценка производится по следующим показателям: цвет и внешний вид, запах, вкус, консистенция.

Каждый показатель качества продукции оценивается по пятибалльной системе:

- 5 – отличное качество
- 4 - хорошее качество
- 3 - удовлетворительное качество
- 2 - неудовлетворительное качество
- 1 - очень плохое качество

### **2.3. Итоговая аттестация**

Освоение программы завершается итоговой 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/ служащих в виде ответов на тестовые вопросы.

Вопросы для тестирования при проверке теоретических знаний охватывают различные дисциплины образовательной программы и включают в себя не менее трех вопросов. Тест может содержать от 15 до 30 вопросов, на каждый вопрос предусмотрено 3-4 варианта ответа. Не менее трети заданий теста носят практико-ориентированный характер.

Критерии и шкала оценки результатов тестирования при проведении итоговой аттестации:

- критерии оценивания - правильные ответы на поставленные вопросы;
- показатель оценивания - процент верных ответов на вопросы;
- шкала оценивания (оценка) - выделено 4 уровня оценивания компетенций:  
 высокий (отлично) - более 80% правильных ответов;  
 достаточный (хорошо) - от 60 до 80% правильных ответов;  
 пороговый (удовлетворительно) - от 50 до 60% правильных ответов;  
 критический (неудовлетворительно) - менее 50% правильных ответов.

Критерии и шкала оценки результатов устного/письменного опроса по билетам:

Оценка «5» - отлично

- глубокое и прочное усвоение материала темы;
- полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы;
- воспроизведение учебного материала с требуемой степенью точности.

Оценка «4» - хорошо

- наличие несущественных ошибок, уверенно исправляемых обучающимся после дополнительных и наводящих вопросов;

- демонстрация обучающимся знаний в объеме пройденной программы;
- четкое изложение учебного материала.

Оценка «3» - удовлетворительно

- наличие несущественных ошибок в ответе, не исправляемых обучающимся;
- демонстрация обучающимся недостаточно полных знаний по пройденной теме;
- неструктурированное, нестройное изложение учебного материала при ответе.

Оценка «2» - неудовлетворительно

- незнание материала темы;
- при ответе грубые ошибки.

Критерии и шкала оценки практической квалификационной работы квалификационного экзамена:

- критерии оценивания – качество и скорость выполнения задания;
- показатель оценивания - выполнение установленных норм выработки, уровень недостатков в соответствии с требованиями;

- шкала оценивания (оценка) - выделено 4 уровня оценивания компетенций:  
 высокий (отлично) - более 80% задания выполнено правильно, обучающийся свободно владеет различными навыками и приемами выполнения практических задач, в норматив уложился;

достаточный (хорошо) - от 60 до 80% задания выполнено правильно, обучающийся владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, в норматив уложился;

пороговый (удовлетворительно) - от 50 до 60% задания выполнено правильно, обучающийся испытывает затруднения при выполнении практического задания, в норматив уложился;

критический (неудовлетворительно) - менее 50% задания выполнено правильно, обучающийся с большими затруднениями выполняет практическое задание, в норматив не уложился.

### ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ

Для выполнения практической квалификационной работы необходимо

1. Приготовить:

слоёное тесто на 10 штук круассанов по 70-80 гр.

хлеб пшеничный 4 штуки по 500 гр.

бриоши 10 штук по 60-70 гр.

2. Произвести разделку теста и формование изделий, предварительные и окончательные расстойки.

3. Произвести выпечку изделий.

4. Провести органолептическую оценку качества изделий.

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания ОГБПОУ «Ульяновский Техникум Питания и Торговли», лаборатория по компетенции «Хлебопечение».

2. Максимальное время выполнения задания: 5 часов.

Критерии оценки практической квалификационной работы

Критерии	Кол-во баллов	Баллы слушателя
Подготовка инструментов и оборудования	1	
Знание основ работы с сырьём	1	
Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ	1	
Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии	1	
Соблюдение технологического процесса	2	
Соблюдение рецептуры	1,5	
Техника формовки	2	
Внешний вид и общее впечатление	1	
Количество отходов	0,5	
Время изготовления	1	

Применение рабочих техник	1	
Вкус и текстура	2	
Вес	0,5	
Финальная обработка, украшение	0,5	
<b>Всего</b>	<b>16</b>	

«зачтено»	16-7 баллов
«не зачтено»	Менее баллов 7