

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

СОГЛАСОВАНО

Методической комиссией  
УГПС 43.00.00. Сервис и туризм

№ 1 от 28. 08. 2025г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ «УТПиТ»

А.А. Красников

» 26 августа 2025 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 разряда

(наименование присваиваемой квалификации)

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

Ульяновск 2025

**Разработчики (составители):**

1. Кузнецова Любовь Петровна, преподаватель профессионального цикла высшей категории ОГБПОУ «Ульяновского техникума питания и торговли»;
2. Абрамова Анастасия Алексеевна, преподаватель профессионального цикла высшей категории ОГБПОУ «Ульяновского техникума питания и торговли»;
3. Чесноков Данил Дмитриевич, мастер производственного обучения ОГБПОУ «Ульяновского техникума питания и торговли»;
4. Морозова Татьяна Владимировна, руководитель Центра сопровождения реализации образовательных программ Центра опережающей профессиональной подготовки Ульяновской области областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский многопрофильный техникум».

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

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                    |           |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ .....</b>                      | <b>3</b>  |
| <b>1.1 Общие положения.....</b>                                    | <b>3</b>  |
| <b>1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации .....</b> | <b>5</b>  |
| <b>1.3 Планируемые результаты обучения.....</b>                    | <b>6</b>  |
| <b>1.4 Учебно-тематический план .....</b>                          | <b>7</b>  |
| <b>1.5 Календарный учебный график.....</b>                         | <b>10</b> |
| <b>1.6 Рабочие программы модулей .....</b>                         | <b>12</b> |
| <b>1.7 Организационно-педагогические условия .....</b>             | <b>16</b> |
| <b>1.8 Формы аттестации .....</b>                                  | <b>20</b> |
| <b>2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ .....</b>                                | <b>21</b> |
| <b>2.1. Текущий контроль .....</b>                                 | <b>21</b> |
| <b>2.2 Промежуточная аттестация.....</b>                           | <b>21</b> |
| <b>2.3 Итоговая аттестация.....</b>                                | <b>21</b> |

## **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 по профессии 16472 «Пекарь» (далее - программа) составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);

Приказ Министерства просвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 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 Министерства просвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 № 74776);

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270);

Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 № 367 (ред. от 19.06.2012) «О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94» (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 № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 № 28534);

Приказ Минтруда России от 29.09.2014 № 667н (ред. от 09.03.2017) «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (Зарегистрировано в Минюсте России 19.11.2014 № 34779);

Приказ Минтруда России от 01.10.2024 № 518 «Об утверждении методических рекомендаций по подбору рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидам с учетом нарушенных функций организма и ограничений их жизнедеятельности».

Программа профессиональной подготовки разрабатывалась на основе установленных квалификационных требований профессионального стандарта «Пекарь» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. № 914н).

#### **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»:

а) граждане в возрасте 50 лет и старше, граждане предпенсионного возраста;  
 б) граждане, фактически осуществляющие уход за ребенком и находящиеся в отпуске по уходу за ребенком до достижения им возраста 3 лет;

в) женщины, не состоящие в трудовых отношениях и имеющие детей дошкольного возраста в возрасте от 0 до 7 лет включительно;

г) инвалиды (с нарушением зрения (слабовидение); с нарушением слуха; с нарушением речи; с нарушением статодинамической (двигательной) функции;

д) граждане, обратившиеся в органы службы занятости в целях поиска работы;

е) безработные граждане, зарегистрированные в органах службы занятости;

ж) 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);

з) 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.;

и) члены семей лиц, указанных в подпунктах «ж» и «з» настоящего пункта, погибших (умерших) при выполнении задач в ходе специальной военной операции (боевых действий), члены семей лиц, указанных в подпунктах «ж» и «з» 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);

к) 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.

Особые условия допуска к работе: прохождение обязательных предварительных медицинских осмотров в порядке, установленном законодательством Российской Федерации; при производстве хлебобулочной продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет.

б) требования к уровню профессионального образования: к освоению программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование, без стажа практической работы пекарем.

#### **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 учебных 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 | 3 1.1.1 Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания<br>3 1.1.2 Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции<br>3 1.1.3 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции<br>3 1.1.4 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними<br>3 1.1.5 Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания | У 1.1.1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе<br>У 1.1.2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве<br>У 1.1.3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции | ПрО 1.1.1 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места<br>ПрО 1.1.2 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства<br>ПрО 1.1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства<br>ПрО 1.1.4 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения |

|  |                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ПК 1.2<br>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<br>3 2.1.2 Технологии приготовления хлебобулочной продукции<br>3 2.1.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения<br>3 2.1.4 Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства<br>3 2.1.5 Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям<br>3 2.1.6 Правила и технологии расчетов с потребителями<br>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<br>У 2.1.2 Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции<br>У 2.1.3 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда<br>У 2.1.4 Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции<br>У 2.1.5 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты<br>У 2.1.6 Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос | ПрО 2.1.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента<br>ПрО 2.1.2 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции<br>ПрО 2.1.3 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса<br>ПрО 2.1.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации<br>ПрО 2.1.5 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию<br>ПрО 2.1.6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 1.4 Учебно-тематический план

Таблица 3 – Учебный план

| Наименование разделов<br>(модулей), тем, видов<br>аттестации                                                                                        | Трудоемкость, ак.час |                         |           |   |    | Формы<br>аттестации |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|-----------|---|----|---------------------|
|                                                                                                                                                     | Итого                | Виды занятий, в<br>т.ч. |           |   | СР |                     |
|                                                                                                                                                     |                      | Л                       | ПЗ,<br>ЛР | К |    |                     |
| Модуль 1. Введение в<br>программу                                                                                                                   | 6                    | 2                       | 4         | - | -  | -                   |
| Тема 1.1 Организационные<br>подходы при реализации<br>федерального проекта «Активные<br>меры содействия занятости»<br>национального проекта «Кадры» | 2                    | 2                       | -         | - | -  | -                   |

| Наименование разделов<br>(модулей), тем, видов<br>аттестации                                                                                         | Трудоемкость, ак.час |                         |           |   |    | Формы<br>аттестации |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|-----------|---|----|---------------------|
|                                                                                                                                                      | Итого                | Виды занятий, в<br>т.ч. |           |   | СР |                     |
|                                                                                                                                                      |                      | Л                       | ПЗ,<br>ЛР | К |    |                     |
| Тема 1.2 Основные принципы работы LMS «Атлас»                                                                                                        | 1                    | -                       | 1         | - | -  | -                   |
| Тема 1.3 Практики эффективного трудоустройства                                                                                                       | 3                    | -                       | 3         | - | -  | -                   |
| <b>Модуль 2. Современные технологии в профессиональной сфере</b>                                                                                     | <b>10</b>            | <b>4</b>                | <b>6</b>  | - | -  | -                   |
| Тема 2.1 Современные технологии в профессиональной сфере                                                                                             | 4                    | 2                       | 2         | - | -  | -                   |
| Тема 2.2 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности | 2                    | 2                       | -         | - | -  | -                   |
| Тема 2.3 Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте                       | 2                    | -                       | 2         | - | -  | -                   |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                                                                                                                      | 2                    | -                       | 2         | - | -  | <b>тестирование</b> |
| <b>Модуль 3. Приготовление теста</b>                                                                                                                 | <b>46</b>            | <b>8</b>                | <b>38</b> | - | -  | -                   |
| Тема 3.1 Характеристика сырья и правила подготовки сырья к пуску в производство                                                                      | 4                    | 4                       | -         | - | -  | -                   |
| Тема 3.2 Способы приготовления пшеничного теста                                                                                                      | 20                   | 2                       | 18        | - | -  | -                   |
| Тема 3.3 Способы приготовления ржаного теста                                                                                                         | 20                   | 2                       | 18        | - | -  | -                   |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                                                                                                                      | 2                    | -                       | 2         | - | -  | <b>тестирование</b> |
| <b>Модуль 4. Разделка теста</b>                                                                                                                      | <b>18</b>            | <b>6</b>                | <b>12</b> | - | -  | -                   |
| Тема 4.1 Деление теста, формование теста                                                                                                             | 10                   | 4                       | 6         | - | -  | -                   |
| Тема 4.2 Окончательная расстойка                                                                                                                     | 6                    | 2                       | 4         | - | -  | -                   |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                                                                                                                      | 2                    | -                       | 2         | - | -  | <b>тестирование</b> |
| <b>Модуль 5. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий, укладка и упаковка</b>                                         | <b>18</b>            | <b>4</b>                | <b>14</b> | - | -  | -                   |
| Тема 5.1 Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки                                                             | 10                   | 2                       | 8         | - | -  | -                   |
| Тема 5.2 Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий                                                                                           | 6                    | 2                       | 4         | - | -  | -                   |

| Наименование разделов<br>(модулей), тем, видов<br>аттестации | Трудоемкость, ак.час |                         |           |   |    | Формы<br>аттестации              |
|--------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|-----------|---|----|----------------------------------|
|                                                              | Итого                | Виды занятий, в<br>т.ч. |           |   | СР |                                  |
|                                                              |                      | Л                       | ПЗ,<br>ЛР | К |    |                                  |
| Промежуточная аттестация                                     | 2                    | -                       | 2         | - | -  | тестирование                     |
| Производственная практика                                    | 40                   | -                       | 40        | - | -  | выполнение<br>учебных<br>заданий |
| Итоговая аттестация (КЭ)                                     | 6                    | -                       | -         | - | -  | КЭ                               |
| Всего ак.часов                                               | 144                  | 24                      | 114       | - | -  | -                                |

Таблица 4 – Календарный учебный график

Таблица 4 – Календарный учебный график

[illegible]

| Наименование разделов<br>(модулей), тем, видов<br>аттестации                                          | Количество дней/ак. час |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |       |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|-------|----|
|                                                                                                       | д<br>1                  | д<br>2 | д<br>3 | д<br>4 | д<br>5 | д<br>6 | д<br>7 | д<br>8 | д<br>9 | д<br>10 | д<br>11 | д<br>12 | д<br>13 | д<br>14 | д<br>15 | д<br>16 | д<br>17 | д<br>18 | д<br>19 | д<br>20 | д<br>21 | д<br>22 | д<br>23 | д<br>24 | д<br>25 | д<br>26 | д<br>27 | д<br>28 | д<br>29 | д<br>30 | д<br>31 | д<br>32 | д<br>33 | д<br>34 | д<br>35 | д<br>36 | Итого |    |
| Тема 3.3 Способы приготовления ржаного теста                                                          |                         |        |        |        |        |        |        |        |        |         | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |       | 20 |
| Промежуточная аттестация                                                                              |                         |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         | 2       |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |       | 2  |
| Модуль 4. Разделка теста                                                                              |                         |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |       |    |
| Тема 4.1 Деление теста, формование теста                                                              |                         |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         | 2       | 4       | 4       |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |       | 10 |
| Тема 4.2 Окончательная расстойка                                                                      |                         |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         | 4       | 2       |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |       | 6  |
| Промежуточная аттестация                                                                              |                         |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         | 2       |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |       | 2  |
| Модуль 5. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий, укладка и упаковка |                         |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |       |    |
| Тема 5.1 Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки              |                         |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         | 4       | 4       | 2       |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |       | 10 |
| Тема 5.2 Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий                                            |                         |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         | 2       | 4       |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |       | 6  |
| Промежуточная аттестация                                                                              |                         |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         | 2       |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |       | 2  |
| Производственная практика                                                                             |                         |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       |       | 40 |
| Итоговая аттестация (КЭ)                                                                              |                         |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         | 6       | 6     |    |
| Всего ак.часов                                                                                        | 4                       | 4      | 4      | 4      | 4      | 4      | 4      | 4      | 4      | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 2       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 6       | 144   |    |

## 1.6 Рабочие программы модулей

Таблица 5 – Рабочая программа дисциплины

| Наименование тем                                                                                                                        | Виды учебных занятий | ак. час | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Модуль 1 Введение в программу</b>                                                                                                    |                      |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Тема 1.1 Организационные подходы при реализации федерального проекта «Активные меры содействия занятости» национального проекта «Кадры» | Л                    | 2       | Нормативные правовые основы реализации федерального проекта «Активные меры содействия занятости» национального проекта «Кадры». Требования к участникам проекта. Алгоритм реализации проекта. Итоговые результаты.                                                                       |
| Тема 1.2 Основные принципы работы LMS «Атлас»                                                                                           | ПЗ                   | 1       | Ключевые подходы к организации образовательной деятельности в системе LMS «Атлас». Состав функций кабинета обучающего в LMS «Атлас». Требования к «цифровому следу» участника проекта                                                                                                    |
| Тема 1.3 Практики эффективного трудоустройства                                                                                          | ПЗ                   | 3       | Самоопределение и подбор критериев выбора будущей работы. Поиск подходящих вакансий. Составление резюме-реестра и резюме на вакансию. Подготовка и проведение собеседования с работодателем: к каким вопросам готовиться.                                                                |
| <b>Модуль 2. Современные технологии в профессиональной сфере</b>                                                                        |                      |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Тема 2.1 Современные технологии в профессиональной сфере                                                                                | Л                    | 2       | Разработка рецептур 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.                                             |
|                                                                                                                                         | ПЗ                   | 2       | Выполнить практическую работу по модулю (с помощью использования программы «Технолог-хлебопек»):<br>1) Разработайте унифицированную рецептуру на Плетеную халу<br>2) Задайте технологические затраты и потери для выпечки плетеных хал<br>3) Сделайте расчет фактического выхода изделий |

| Наименование тем                                                                                                                                     | Виды учебных занятий | ак. час | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тема 2.2 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности | Л                    | 2       | 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 2.3 Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте                       | ПЗ                   | 2       | Технологический процесс работы с производственным оборудованием. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                                                                                                                      | ПЗ                   | 2       | тестирование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Модуль 3. Приготовление теста</b>                                                                                                                 |                      |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Тема 3.1 Характеристика сырья и правила подготовки сырья к пуску в производство                                                                      | Л                    | 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.                                                                                                                                                                        |
| Тема 3.2 Способы приготовления пшеничного теста                                                                                                      | Л                    | 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.                                                                                                 |

| Наименование тем                             | Виды учебных занятий | ак. час | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------|----------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                              | ПЗ                   | 18      | 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 | Л                    | 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. |
|                                              | ПЗ                   | 18      | 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>              | ПЗ                   | 2       | тестирование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Модуль 4. Разделка теста</b>              |                      |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Тема 4.1 Деление теста, формование теста     | Л                    | 4       | Разделка пшеничного теста в хлебопекарном производстве. Разделка ржаного теста в хлебопекарном производстве.                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                              | ПЗ                   | 6       | Проведение деления теста на куски. Проведение округления                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Тема 4.2 Окончательная расстойка             | Л                    | 2       | Окончательная расстойка тестовых заготовок - технологический этап производства хлебобулочной продукции непосредственно перед выпечкой.                                                                                                                                                                                                                         |
|                                              | ПЗ                   | 4       | Проведение предварительной (промежуточной) расстойки. Придание окончательной формы тестовым заготовкам. Укладывание сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. Смазывание и отделка поверхности полуфабрикатов. Контроль качества окончательной расстойки полуфабрикатов                                                                           |
| <b>Промежуточная аттестация</b>              | ПЗ                   | 2       | тестирование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

| Наименование тем                                                                                             | Виды учебных занятий | ак. час | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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                     | Л                    | 2       | Виды очистки духовых шкафов. Полезные режимы работы современных духовых шкафов. Пиролиз, католлиз, гидролиз: какой способ очистки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                              | ПЗ                   | 8       | 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                                                   | Л                    | 2       | Оформление хлебобулочных изделий айсингом, королевской глазурью, мастикой                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                              | ПЗ                   | 4       | Приготовление сахарных отделочных материалов. Приготовление фруктовых полуфабрикатов. Приготовление марципана, пралине, глазури.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                                                                              | ПЗ                   | 2       | тестирование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Производственная практика</b>                                                                             | ПЗ                   | 40      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инструктаж по охране труда, техники безопасности и пожарной безопасности на предприятии.</li> <li>2. Выполнение подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.</li> <li>3. Осуществление чистоты и порядка рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.</li> <li>4. Осуществление проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.</li> <li>5. Выполнение упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований безопасности и условиям хранения.</li> <li>6. Демонстрация приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента.</li> <li>7. Демонстрация процеживания, протираания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинения хлебобулочной продукции.</li> <li>8. Демонстрация порционирования (комплектации), раздаче хлебобулочной продукции массового спроса.</li> </ol> |

| Наименование тем                | Виды учебных занятий | ак. час  | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------|----------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                 |                      |          | 8. Осуществление помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентация.<br>9. Осуществление приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию.<br>10. Демонстрация упаковки готовой хлебобулочной продукции на вынос. |
| <b>Итоговая аттестация (КЭ)</b> | -                    | <b>6</b> | <b>Квалификационный экзамен</b>                                                                                                                                                                                                                           |

### 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.

| Виды деятельности                                               | Код и наименование компетенции                                                                                     | Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 1 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря | ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места<br>ПК 1.2 Выполнение заданий пекаря по | <b>Оборудование кабинета и рабочих мест слушателей:</b><br>- рабочее место преподавателя<br>- рабочие места слушателей.<br>- место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских |

| Виды деятельности | Код и наименование компетенции                            | Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | изготовлению, и продаже презентации хлебобулочных изделий | <p>изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p><b>Технические средства обучения в том числе для лиц с инвалидностью:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы</li> <li>- весы настольные электронные</li> <li>- конвекционная печь</li> <li>- микроволновая печь</li> <li>- подовая печь (для пиццы)</li> <li>- расстоечный шкаф</li> <li>- плита электрическая</li> <li>- шкаф холодильный</li> <li>- шкаф морозильный</li> <li>- шкаф шоковой заморозки</li> <li>- фризер</li> <li>- тестораскаточная машина (настольная)</li> <li>- планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)</li> <li>- тестомесильная машина (настольная)</li> <li>- миксер (погружной)</li> <li>- мясорубка</li> <li>- куттер или процессор кухонный</li> <li>- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)</li> <li>- пресс для пиццы</li> <li>- термометр инфракрасный</li> <li>- термометр со щупом</li> <li>- овоскоп</li> <li>- машина для вакуумной упаковки</li> <li>- производственный стол с моечной ванной;</li> <li>- производственный стол с деревянным покрытием</li> <li>- производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)</li> <li>- моечная ванна (двухсекционная)</li> <li>- стеллаж передвижной</li> </ul> |

### 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 6 – 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. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов») (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 № 1676-ст)                                                                                                                                                                                     |
| 1.2 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст)                                                                                                                                                                                                                                                |
| 1.3 Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1674-ст)                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 1.4 Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 192-ст)                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 1.5 Межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 196-ст)                                                                                                                                                                                                                                 |
| 1.6 Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 195-ст)                                                                                                                                                                                    |
| 1.7 Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания (введен приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 194-ст)                                                                                                                                                                                                          |
| 1.8 Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 1.9 Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 1.10 Постановление Правительства РФ от 30.06.2021 № 1100 (ред. от 17.01.2025) «О федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре)»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1.11 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.06.2003 № 4654) |
| 1.12 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 (ред. от 06.07.2011) «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 № 3326)                           |
| 1.13 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 (ред. от 27.03.2007) «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утв.                                                                                                  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 30.10.2001 № 3000)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <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: учебник 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: учебное 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: учебник 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. – Москва: Академия, 2019. – 336 с.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 2.6 Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В.Мармузова. - Москва: 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: учебное пособие для нач. проф. образования/ В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко и др. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.                                                                                                                                     |
| 2.8 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.                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2.9 Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ О.В.Пасько, Н.В.Бураковская, О.В.Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2025. - 220 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-17180-8. - Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <a href="https://urait.ru/bcode/562294">https://urait.ru/bcode/562294</a> |
| 2.10 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.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 2.11 Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования/ В.В.Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>3 Дополнительная литература</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 3.1 CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016. - 320 с.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 3.2 Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум: учебное пособие для вузов/ Б.В.Чаблин, И.А.Евдокимов. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2024. - 349 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-10388-5. - Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <a href="https://urait.ru/bcode/541859">https://urait.ru/bcode/541859</a>                                        |
| 3.3 Чижикина, О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования/ О.Г.Чижикина, Л.О.Коршенко. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2025. - 252 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15863-2. - Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <a href="https://urait.ru/bcode/562272">https://urait.ru/bcode/562272</a>      |
| 3.4 Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/ Е.Шрамко – Москва: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014. – 160 с.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>4 Интернет-ресурсы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.1 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> . - Режим доступа: для авториз. пользователей.                                            |
| 4.2 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> . - 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> . - Режим доступа: для авториз. пользователей.              |
| 4.4 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> . - Режим доступа: для авториз. пользователей.                                                  |
| 4.5 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> . - Режим доступа: для авториз. пользователей.                |
| 4.6 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> . - Режим доступа: для авториз. пользователей.                                                      |
| 4.7 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> . - 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.

#### **1.8 Формы аттестации**

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации модулям ли итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена слушателей по программе.

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

Текущий контроль проводится преподавателями в процессе проведения лекционных и практических занятий в пределах учебного времени, отведенного на освоение программы в соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

##### **1.8.2 Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация проводится после освоения каждого модуля (раздела) в соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой. Промежуточная аттестация проводится в форме тестирования. Для оценивания результатов используется бинарная шкала (зачтено, не зачтено).

### 1.8.3 Итоговая аттестация

Итоговая аттестация является обязательным завершающим этапом освоения слушателями программы и проводится в целях оценки соответствия результатов освоения программы планируемым результатам обучения на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Для оценивания результатов используется 4-х балльная система: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебно-тематический план программы. Процедура прохождения итоговой аттестации определяется локальным нормативным актом образовательной организации.

## 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

Проводится в форме устного опроса

**Критерии и шкала оценки:**

- критерии оценивания – качество ответов на вопросы;
- показатель оценивания – полнота, аргументированность ответов на вопросы, глубина знаний;
- шкала оценивания (оценка) – выделено два уровня оценивания компетенций:  
 достаточный уровень – полные и системные знания по теме;  
 недостаточный уровень – имеются существенные пробелы в знаниях, отсутствует их система.

### 2.2 Промежуточная аттестация

проводится в форме тестирования. Вопросы для тестирования 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. Регламент времени на выполнение теста - до 2 академических часов.

**Критерии и шкала оценки:**

- критерии оценивания - правильные ответы на поставленные вопросы;
- показатель оценивания - процент верных ответов на вопросы;
- шкала оценивания (оценка) - выделено 2 уровня оценивания компетенций:  
 достаточный уровень (зачтено) - от 50% и более % правильных ответов и решений (выполнений);  
 недостаточный уровень (не зачтено) - менее 50% правильных ответов и решений (выполнений).

### 2.3 Итоговая аттестация

проводится по окончании освоения программы в форме квалификационного экзамена. До участия в итоговой аттестации допускаются слушатели, освоившие образовательную программу. Слушатели, пропустившие более 25% учебных занятий, допускаются до итоговой аттестации при условии самостоятельного освоения пропущенного материала и прохождении промежуточной аттестации.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующим профессиям рабочих (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.

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. Тест может содержать от 15 до 30 вопросов, на каждый вопрос предусмотрено 3-4 варианта ответа. Вопросы для тестирования охватывают 90% дисциплин (модулей) образовательной программы. Не менее трети заданий теста носят практико-ориентированный характер.

Для оценивания результатов используется бинарная шкала (зачтено, не зачтено).

#### **Критерии и шкалы оценки теоретических знаний:**

- критерии оценивания - правильные ответы на поставленные вопросы;
- показатель оценивания - процент верных ответов на вопросы;
- шкала оценивания (оценка) - выделено 2 уровня оценивания компетенций:  
 достаточный уровень (зачтено) - от 50% и более % правильных ответов и решений (выполнений);  
 недостаточный уровень (не зачтено) - менее 50% правильных ответов и решений (выполнений).

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.

#### **Критерии и шкала оценки:**

- критерии оценивания – качество и скорость выполнения задания;
- показатель оценивания - выполнение установленных норм выработки, соответствие выполненного продукта (процесса) требованиям качества, уровень недостатков;
- шкала оценивания (оценка) - выделено 4 уровня оценивания компетенций:  
**высокий (отлично)** - более 80% задания выполнено правильно, слушатель свободно владеет различными навыками и приемами выполнения практических задач, в норматив уложился, работа полностью соответствует требованиям качества;  
**достаточный (хорошо)** - от 60 до 80% задания выполнено правильно, слушатель владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, в норматив уложился, работа соответствует требованиям качества;  
**пороговый (удовлетворительно)** - от 50 до 60% задания выполнено правильно, слушатель испытывает затруднения при выполнении практического задания, в норматив уложился, работа частично соответствует требованиям качества;  
**критический (неудовлетворительно)** - менее 50% задания выполнено правильно, слушатель с большими затруднениями выполняет практическое задание, в норматив не уложился, работа не соответствует требованиям качества.

Слушатель считается аттестованным, если получил оценку «удовлетворительно» за прохождение квалификационного экзамена. По результатам итоговой аттестации слушателю выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Для организации промежуточной аттестации обучающихся, итоговой аттестации по образовательной программе педагогическими работниками, участвующими в реализации данной образовательной программы, разрабатываются фонды оценочных средств.

Фонды оценочных средств по программе состоят из трех частей:

- комплекты оценочных средств по учебным дисциплинам (модулям);
- комплекты оценочных средств по производственной практике;
- программа итоговой аттестации.