


СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

Директор ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»



 В.В. Перминова

«28» августа 2020 г.

**Основная программа профессионального обучения  
по профессии 16472 «Пекарь»**

*профессиональная переподготовка*

**с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»**

г. Кострома, 2020 год

**Основная программа профессионального обучения**  
**по профессии 16472 «Пекарь»**  
**(профессиональная переподготовка)**  
**с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»**

**1. Цели реализации программы**

Программа переподготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях получения новой профессии рабочего или новой должности служащего с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение».

**2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения**

**2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации**

Программа разработана в соответствии с:

- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»;
- профессиональным стандартом «Пекарь» (утвержден приказом Минтруда России от 1 декабря 2015 г. N 914н;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

**2.2. Требования к результатам освоения программы**

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы.

В результате освоения программы слушатель должен

**знать:**

- принципы работы на предприятиях общественного питания, хлебозаводах и пекарнях;
- профессиональные термины;
- организацию производственного процесса;
- принципы эффективного планирования этапов производственного процесса, начиная от закупки сырья, производства и реализации готовой продукции;
- экономику производства и важность минимизации отходов;

- факторы, влияющие на качество ингредиентов, их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование;
- правила использования оборудования и инструментов, применяемых в хлебопечении;
- законодательство и производственные стандарты, относящиеся к закупке ингредиентов, хранению, подготовке, производству, выпечке и реализации готовых изделий;
- правила выкладки изделий на витринах для реализации;
- правила профессионального оформления витрин как инструментов продажи;
- законодательные ограничения, относящиеся к рекламным материалам;
- важность привлекательного внешнего вида при взаимодействии с покупателями;
- важность эффективной коммуникации при взаимодействии с руководителями, коллегами, поставщиками и покупателями;
- качественные показатели свежего, замороженного и консервированного сырья;
- причины порчи продуктов;
- правила работы с инструментами и оборудованием, применяемым в хлебопечении;
- правила техники безопасности и охраны труда как на производстве, так и на площадке;
- законодательство и правила безопасности при обращении с промышленным оборудованием;
- факторы, которые влияют на активность дрожжей;
- физико-химические процессы, происходящие в различных видах дрожжевого теста при внесении в него дополнительного сырья (молочных продуктов, жира, сахара и т.д.);
- ассортимент изделий из сдобного и улучшенного дрожжевого теста;
- технологию приготовления и особенности работы с различными видами сдобного и улучшенного дрожжевого теста;
- параметры, влияющие на процесс брожения и расстойки теста;
- правила реализации булочных и сдобных изделий;
- различные техники формования теста;
- разнообразные методы выпекания изделий;
- правила хранения готовых изделий и полуфабрикатов;
- ассортимент изделий из пшеничной муки;
- особенности использования различных видов пшеничной муки, злаковых культур, семян, зёрен;
- особенности применения муки из разных видов культур;
- виды и характеристики хлебобулочных изделий из разных стран мира;
- важность внешнего вида, структуры мякиша, вкуса и аромата изделий;
- влияние различных техник приготовления хлеба на итоговое изделие;
- влияние температурного режима и продолжительности брожения в процессе тестоведения;
- важность формирования структуры клейковины в пшеничном тесте;
- технологические операции с различными видами теста;
- процессы ферментации (брожения), виды брожения, микроорганизмы, принимающие участие в процессе ферментации с научной стороны.
- различные методы тестоведения;
- преимущества использования опарного тестоведения, густых и жидких заквасок, автолиза;
- преимущества систем охлаждения для контроля процесса холодного тестоведения при использовании метода длительного брожения;
- метод приготовления теста на закваске из опары, с использованием и без использования пекарских дрожжей;

- принципы работы с приготовлением слоеного теста;
- методы приготовления и использования слоёного теста;
- линейку и использование разных видов теста, используемого при производстве слоеных изделий;
- разновидность сырья и полуфабрикатов, которые используются при изготовлении начинок;
- стабильность начинок в процессе выпечки при высокой температуре;
- правила использования сезонных ягод, фруктов и овощей при изготовлении начинок;
- важность товарного вида изделий, структуры и вкуса.
- широко используемый ассортимент различных хлебобулочных изделий в разных странах мира;
- линейку инструментов и оборудования, используемого в хлебопечении для придания формы и декорирования изделий;
- методы работы с различными видами муки и злаками;
- разнообразие хлебобулочных изделий, на закваске и без, изготавливаемые в разных странах мира;
- требования к структуре, вкусу, аромату и цвету изделий;
- базовые принципы сочетания ингредиентов при производстве хлебобулочных изделий;
- методы достижения определенного вида, структуры и вкуса изделий, при использовании различных ингредиентов и технологий;
- методы переработки разных зерновые культур, злаковых хлопьев, а также псевдо-круп;
- влияние разных видов муки и ингредиентов на итоговый продукт;
- принципы работы с сырьем при производстве хлебобулочных изделий;
- важность финальной расстойки теста при использовании различных методов, например, на ткани, загрузочных устройствах, в формах или листах;
- важность придания формы и декорирования теста перед выпечкой изделия;
- различные методы декорирования перед выпечкой, такие как формовка, надрезание, рифление, обсыпка, обмазка, растяжка и другие
- предназначение и функционал витринных образцов;
- важность креативности в дизайне изделия;
- разнообразные техник, используемых при изготовлении витринных образцов;
- требования к гигиене при демонстрации съедобных образцов.

***уметь:***

- подготавливать рабочее место и правильно использовать инструменты и оборудование;
- планировать рабочий процесс, чтобы он был максимально эффективным;
- приоритизировать задачи и планировать работу для того, чтобы уложиться в отведенное время;
- рационально использовать ингредиенты и минимизировать отходы;
- заказывать материалы и сырьё для запланированных работ;
- эффективно и качественно выполнять работу, соблюдая чистоту рабочего места;
- демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса;
- демонстрировать вдохновение, талант и оригинальность в работе;
- работать в рамках предложенных тематик;
- производить большое количество хлебобулочных изделий, соответствующих единому стандарту;

- производить продукцию с требуемым размером и весом изделий, чтобы обеспечить удовлетворенность потребителя и извлечь прибыль;
- профессионально и эффективно реагировать на непредвиденные ситуации;
- исполнять заказы клиентов к обозначенному времени;
- осуществлять профессиональный диалог с клиентами;
- разрабатывать подходящий продукт в соответствии с пожеланиями клиентов для их спецзаказов;
- эффективно выстраивать работу с коллегами и другими профессионалами;
- быть эффективным членом команды;
- размещать продукты на витрине, чтобы увеличить уровень продаж;
- соблюдать чистоту и аккуратность внешнего вида;
- выстраивать эффективную коммуникацию со своими коллегами, членами команды и клиентами;
- работать с рецептурами технологическими картами;
- профессионально составлять рецепты, чтобы изготовить на их основе качественный продукт.
- следовать всем стандартам личной гигиены и требованиям безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и реализации (ХАССП и Технический регламент о безопасности пищевой продукции);
- соблюдать все требования по безопасности и гигиены, а также производственные стандарты;
- осуществлять хранение всех товаров безопасно, в соответствии с требованиями о безопасности хранения сырья и готовой продукции;
- держать рабочее место в чистоте, в соответствии с самыми высокими стандартами;
- внедрять стандарты ХАССП на рабочем месте в полном объеме;
- работать безопасно, и соблюдать правила предотвращения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте;
- безопасно использовать все рабочие инструменты, следовать инструкциям производителя;
- соблюдать стандарты безопасности, чистоты, гигиены и экологичности на рабочем месте.
- производить различные виды теста с добавлением сдобящих видов сырья (молочные продукты, сахар, жиры и т.д.)
- выпекать изделия требуемой формы, веса, размера, вкуса и качества;
- декорировать изделия в соответствии с требованиями;
- выставлять изделия на реализацию, упаковывать изделия согласно Межгосударственного стандарта.
- использовать свои знания о влиянии различных видов помола и муки на хлебобулочное изделие;
- понимать принципы работы сухого и жидкого сырья для производства теста;
- использовать свои знания о характеристиках сырья для выпечки хлебобулочных изделий;
- создавать новые продукты творчески и инновационно;
- составлять рецептуры для изготовления разнообразных хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий;
- выпекать изделия требуемой формы, размера, внешнего вида, вкуса и качества;
- разрабатывать витринные образцы в соответствии с запросами клиентов;
- разрабатывать изделия, с учетом их предназначения, а также места, где они будут выставляться или реализовываться.
- производить различные виды слоеного теста высокого качества;
- производить широкий ассортимент слоеных изделий;

- изготавливать изделия с соблюдением требуемого качества, размера, внешнего вида и идентичности для каждого изделия в необходимом количестве;
- декорировать изделия как до так и после выпекания;
- реализовывать готовые изделия и полуфабрикаты, в соответствии с требуемыми параметрами безопасного хранения слоеных изделий как с начинками, так и без начинок.
- формовать из теста основные виды хлебобулочных изделий;
- определять готовность выброженного теста к взвешиванию и формовке;
- формовать идентичные хлебобулочные изделия, в соответствии с заранее определённой формой;
- изготавливать хлебобулочные изделия маленького и большого размера;
- быть креативным при изготовлении хлебобулочных изделий в соответствии с заказами клиента;
- изготавливать большое количество изделий с соблюдением качества, размера и внешнего вида, идентичного для каждого изделия;
- изготавливать изделия с начинками, в которых начинка добавляется до выпечки, также после выпечки;
- применять разные техники формовки;
- определять время и параметры окончательной расстойки;
- декорировать изделие с применением разных техник до выпечки;
- использовать различные техники для производства выставочных образцов и декоративного хлеба.
- разрабатывать дизайн витринных образцов в соответствии с запросами клиента;
- разрабатывать изделия, с учетом их предназначения, а также места, где они будут выставляться;
- разрабатывать витринные образцы в соответствии со спецификациями;
- использовать соответствующие ингредиенты при сборке изделия, если необходимо;
- работать с тестом на закваске и без закваски, умело их комбинировать;
- использовать разнообразные техники при работе с тестом.

### 3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, находящиеся под риском увольнения, выпускники образовательных организаций, граждане, ищущие работу, уже имеющие свидетельство о профессии рабочего/должности служащего.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная.

#### 3.1 Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	<b>Раздел 1. Теоретическое обучение</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	
1.1	Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере	6	4		2	Зачет

1.2	Модуль 2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение». Разделы спецификации	6	2	2	2	Зачет
1.3	Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности	8	4	2	2	Зачет
<b>2.</b>	<b>Раздел 2. Профессиональный курс</b>	<b>116</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>8</b>	
2.1	Модуль 1. Организация работы	18	8	8	2	Зачет
2.2	Модуль 2. Хлеб и хлебобулочные изделия	44		42	2	Зачет
2.3	Модуль 3. Сдобные изделия	28		26	2	Зачет
2.4	Модуль 4. Слоенные изделия	26		24	2	Зачет
<b>3.</b>	<b>Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)</b>	<b>8</b>			<b>8</b>	Тест  ДЭ <sup>1</sup>
	<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>	<b>18</b>	<b>104</b>	<b>22</b>	

### 3.2 Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
<b>1</b>	<b>Раздел 1. Теоретическое обучение</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	
<b>1.1</b>	<b>Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере</b>	<b>6</b>	<b>4</b>		<b>2</b>	<b>Зачет</b>
1.1.1	Сырье в хлебопекарной промышленности. Новые и нетрадиционные виды сырья. Способы подготовки, современные и актуальные требования для подготовки различных видов сырья	2	2			
1.1.2	Способы приготовления различных изделий. Новые, современные технологии используемые при тестоведении	2	2			
1.1.3	Промежуточный контроль	2			2	
<b>1.2</b>	<b>Модуль 2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>

<sup>1</sup> Демонстрационный экзамен по компетенции

	<b>«Хлебопечение». Разделы спецификации</b>					
1.2.1	Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	4	2	2		
1.2.3	Промежуточный контроль	2			2	
<b>1.3</b>	<b>Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>
1.3.1	Культура безопасного труда	2	2			
1.3.2	Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»	4	2	2		
1.3.3	Промежуточный контроль	2			2	
<b>2.</b>	<b>Раздел 2. Профессиональный курс</b>	<b>116</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>8</b>	
<b>2.1</b>	<b>Модуль 1. Организация работы</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>
2.1.1	Этапы производства изделий, от подготовки сырья до хранения готовых изделий	8	6	2		
2.1.2	Составление рецептур, технологических карт на хлеб и хлебобулочные изделия	8	2	6		
2.1.3	Промежуточный контроль	2			2	
<b>2.2</b>	<b>Модуль 2. Хлеб и хлебобулочные изделия</b>	<b>44</b>		<b>42</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>
2.2.1	Хлеб, изготовленный на выброженных дрожжевых полуфабрикатах	6		6		
2.2.2	Пшеничный хлеб на заквасках	6		6		
2.2.3	Ржаной хлеб на заквасках	6		6		
2.2.4	Хлеб безопасным способом	6		6		
2.2.5	Классический багет и декоративные виды разделки багетов	6		6		
2.2.6	Хлебные булочки	6		6		
2.2.7	Национальные хлебобулочные изделия	6		6		
2.2.7	Промежуточный контроль	2			2	
<b>2.3</b>	<b>Модуль 3. Сдобные изделия</b>	<b>28</b>		<b>26</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>
2.3.1	Технология изготовления плетеных изделий	10		10		
2.3.2	Сложные техники плетения из большого количества жгутов	6		6		
2.3.3	Технология изготовления бриоши	10		10		
2.3.4	Промежуточный контроль	2			2	
<b>2.4</b>	<b>Модуль 4. Слоеные изделия</b>	<b>26</b>		<b>24</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>



2.4.1	Технология изготовления круассанов	6		6		
2.4.2	Технология изготовления датской слойки с начинкой до выпечки	6		6		
2.4.3	Технология изготовления датской слойки с начинкой после выпечки	6		6		
2.4.4	Технология изготовления датской слойки с гастрономической начинкой	6		6		
2.3.3	Промежуточный контроль	2			2	
<b>3</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>8</b>			<b>8</b>	
3.1	Проверка теоретических знаний: тестирование	2			2	Тест
3.2	Практическая квалификационная работа: демонстрационный экзамен по компетенции	6			6	ДЭ
	<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>	<b>18</b>	<b>104</b>	<b>22</b>	

### 3.3 Учебная программа

#### Раздел 1. Теоретическое обучение

##### Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере

Тема 1.1. Сырье в хлебопекарной промышленности. Новые и нетрадиционные виды сырья. Способы подготовки, современные и актуальные требования для подготовки различных видов сырья.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие: ингредиенты и их функции, виды муки, хлопья и крупы, сахара и сиропы, жиры и масла, дрожжи, молочные продукты, яичные продукты, крахмал, подсластители и сахарозаменители, ферменты, соль, фрукты и ягоды, орехи, солод и солодовые продукты, какао-продукты. Способы и особенности подготовки различных видов сырья.

Тема 1.2. Способы приготовления различных изделий. Новые, современные технологии используемые при тестоведении.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятия: виды дрожжевых выброженных полуфабрикатов: пулиш, спелое тесто, опара бига, традиционные виды опар (большая густая опара, малая густая опара). Понятия о закваске, технологии разведения и сохранения заквасочных культур.

Промежуточная аттестация. Зачет по модулю. Тест по темам: сырье (основное и дополнительное), виды и способы приготовления полуфабрикатов.

##### Модуль 2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение». Разделы спецификации

Тема 2.1. Актуальное техническое описание компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение».

Лекция. Вопросы, выносимые на занятия: разделы спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение», организация и управление работой, пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда, компетенция общения и межличностных отношений, умелое использование сырья и создание рецептур выпечки

хлебобулочных изделий, процесс приготовления и брожения теста, формирование и украшения изделий из теста, процессы выпечки и хранения готовых изделий.

Промежуточная аттестация. Зачет по модулю. Тест на тему: Техническое описание, понятие, основные элементы технического описания, что должен знать и уметь специалист в области Хлебопечения.

### **Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности.**

Тема 3.1 Культура безопасного труда.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятия: правовые мероприятия по охране труда, социально-экономические мероприятия по охране труда, организационно-технические мероприятия по охране труда, санитарно-гигиенические мероприятия, лечебно-профилактические, реабилитационные. Нормативные акты охраны труда.

Тема 3.2 Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартом Ворлдскиллс и спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение».

Лекция. Вопросы, выносимые на занятия: инструкция по охране труда и технике безопасности компетенции «Хлебопечение», инструкция по охране труда «Пекарь», межотраслевые правила охраны труда в общественном питании, типовая инструкция по охране труда «Пекарь»

Практическое занятие. Формулировка типичных нарушений правил техники безопасности, допускаемые сотрудниками предприятий, при работе с технологическим оборудованием. Составление инструкции по охране труда с различным технологическим оборудованием.

Промежуточная аттестация. Зачет по модулю. Выполнение кейсов по теме «Охрана труда и техника безопасности»

## **Раздел 2. Профессиональный курс**

### **Модуль 1. Организация работы**

Тема 1.1. Этапы производства изделий, от подготовки сырья до хранения готовых изделий.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие: ингредиенты, основное и дополнительное сырье, добавки и улучшители.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие: Замес и тестоприготовление, задачи замеса, контроль температуры и энергопередачи, тестоделение, округление заготовок и предварительное формование, предварительная расстойка, окончательное формование теста, операции раскатки теста, способы загрузки хлебопекарных форм.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие: расстойка, выпечка и охлаждение. Процесс расстойки, продолжительность расстойки, условия в расстоечном шкафу. Процесс выпечки. Структура мякиша, температура выпечки, образование корочки, формирование блеска, хрустящие свойства корочки, подрыв корки.

Практическое занятие. Анализ качества основного и дополнительно сырья. Мука, дрожжи, сахар белый, жиров, яйцепродуктов.

Тема 1.2. Составление рецептур, технологических карт на хлеб и хлебобулочные изделия

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие: правила оформления технологических карт. Понятие о рецептуре. Унифицированная и производственная рецептуры.

Практическое занятие. Составление технологических карт, на различные хлебобулочные изделия, хлеба. Составление унифицированных рецептов, составление производственных рецептов, в том числе с помощью программы «Технолог-Хлебопек».

Промежуточная аттестация. Зачет по модулю. Составить рецептуру из случайного набора сырья, с технологическими этапами производства.

## **Модуль 2. Хлеб и хлебобулочные изделия**

Тема 2.1. Хлеб, изготовленный на выброженных полуфабрикатах.

Практическое занятие. Технология изготовления хлеба на выброженных дрожжевых полуфабрикатах (деревенский хлеб, цельнозерновой хлеб, и другое). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка.

Тема 2.2. Пшеничный хлеб на заквасках.

Практическое занятие. Технология изготовления пшеничного хлеба на закваске (хлеб на Вермонтской закваске, и другое). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка

Тема 2.3. Ржаной хлеб на закваске.

Практическое занятие. Технология изготовления ржаного хлеба на закваске (ржаной хлеб с различной дозировкой ржаной муки). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка.

Тема 2.4. Хлеб безопарным способом.

Практическое занятие. Лабораторная работа. Технология изготовления хлеба безопарным способом (овсяный хлеб, хлеб Бернский хлеб и др). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка.

Тема 2.5. Классический багет и декоративные виды разделки багетов.

Практическое занятие. Технология изготовления багета Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Различные варианты формования декоративных багетов.

Тема 2.6. Хлебные булочки.

Практическое занятие. Технология изготовления хлебных булочек из разных видов сырья. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка.

Тема 2.7. Национальные хлебобулочные изделия.

Практическое занятие. Технология изготовления брецелей, гриссини, фокаччо. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка.

Промежуточная аттестация. Зачет по модулю. Выполнение задания: выпечка хлебных булочек.

## **Модуль 3. Сдобные изделия**

Тема 3.1. Технология изготовления плетеных изделий.

Практическое занятие. Технология изготовления плетеных изделий. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Различные техники плетения, из разного количества жгутов.

Тема 3.2. Сложные техники плетения из большого количества жгутов.

Практическое занятие. Технология изготовления сложных плетеных изделий из большого количества жгутов. Формование, расстойка, выпечка.

Тема 3.3. Технология изготовления бриоши.

Практическое занятие. Технология изготовления начинок для сдобных изделий. Подготовка фруктов к переработке, различные способы обработки ягод и фруктов для начинки. Подготовка гастрономических начинок. Соусы.

Практическое занятие. Технология изготовления бриоши. Различные методы формования. Изготовление бриоши с различными начинками, сладкие, гастрономические.

Промежуточная аттестация. Зачет по модулю. Выполнения различных техник плетения (минимум 3 вида плетения один из которых сложный, вытянутые случайным образом).

#### **Модуль 4. Слоеные изделия**

Тема 4.1 Технология изготовления круассанов.

Практическое занятие. Технология изготовления круассанов. Замес слоенного теста. Подготовка жира для слоения. Методы слоения теста. Разделка круассанов, расстойка, выпечка, оформление.

Тема 4.2. Технология изготовления датской слойки с начинкой до выпечки.

Практическое занятие. Технология изготовления датской слойки. Замес слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Слоения теста. Приготовление начинки для датской слойки, для внесения до выпечки. Формование датской слойки, расстойка выпечка.

Тема 4.3. Технология изготовления датской слойки с начинкой после выпечки.

Практическое занятие. Технология изготовления датской слойки. Замес слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Слоения теста. Приготовление начинки для датской слойки, Формование датской слойки, расстойка выпечка. Изготовление кремов, гелей для оформления датской слойки.

Тема 4.4. Технология изготовления датской слойки с гастрономической начинкой.

Практическое занятие. Технология изготовления датской слойки. Замес слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Слоения теста. Приготовление начинки для датской с гастрономической начинкой. Соусы.

Промежуточная аттестация. Зачет по модулю. Выполнение части изготовления слоенных изделий: замес и слоение, слоенного полуфабриката.

### **3.4 Календарный учебный график (порядок освоения модулей)**

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	Раздел 1. Теоретическое обучение. Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере  Модуль 2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение». Разделы спецификации  Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности

2 неделя	<b>Раздел 2. Профессиональный курс</b> Модуль 1. Организация работы Модуль 2. Хлеб и хлебобулочные изделия
3 неделя	Модуль 2. Хлеб и хлебобулочные изделия Модуль 3. Сдобные изделия
4 неделя	Модуль 3. Сдобные изделия Модуль 4. Слоенные изделия
5 неделя	Модуль 4. Слоенные изделия Итоговая аттестация
*-Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

#### 4. Организационно-педагогические условия реализации программы

##### 4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
Лаборатория, компьютерный класс	Лабораторные и практические занятия, тестирование, демонстрационный экзамен	Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы – в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции Ворлдскиллс

##### 4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- техническое описание компетенции;
- комплект оценочной документации по компетенции;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.
- Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
- Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

### 4.3. Кадровые условия реализации программы

Количество ППС (физических лиц), привлеченных для реализации программы 9 чел. Из них:

- Сертифицированных экспертов Ворлдскиллс по соответствующей компетенции \_\_-\_\_ чел.
- Сертифицированных экспертов-мастеров Ворлдскиллс по соответствующей компетенции \_\_-\_\_ чел.
- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по соответствующей компетенции \_1\_ чел.
- Экспертов с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс \_8\_ чел.

#### Данные ППС, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс с указанием компетенции	Должность, наименование организации
1	Березовская Наталья Николаевна	Эксперт с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»	Преподаватель ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
2	Гогин Егор Гордеевич	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»	Преподаватель ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
3	Малецкая Ольга Вячеславовна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»	Пекарь ИП Солодов
4	Воротынцев Александр Дмитриевич	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»	Повар ООО «Азимут – Кострома»
5.	Смирнова Татьяна Вадимовна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»	Преподаватель ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

6	Красовская Татьяна Васильевна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»	Преподаватель ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
7	Кашина Алла Ильинична	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»	Преподаватель ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
8	Крупикова Мария Юрьевна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»	Преподаватель ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
9	Дмитриева Оксана Владимировна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»	Преподаватель ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

## 5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено») или четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме демонстрационного экзамена) и проверку теоретических знаний (тестирование).

Для итоговой аттестации используется комплект оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции «Хлебопечение», размещенный в соответствующем разделе на электронном ресурсе [esat.worldskills.ru](http://esat.worldskills.ru)

## 6. Составители программы

Кожа Наталья Владимировна, специалист СЦК ГАПОУ СО «Екатеринбургский экономико-технологический колледж», менеджер компетенции «Хлебопечение».

Кадочников Дмитрий Михайлович, преподаватель ГАПОУ СО «Екатеринбургский экономико-технологический колледж», сертифицированный эксперт Ворлдскиллс.

Гранкина Ирина Анатольевна, заместитель директора Академии Ворлдскиллс Россия по практической подготовке, Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».