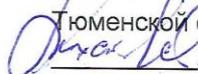


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»  
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,  
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

**СОГЛАСОВАНО**

Президент  
НП «Ассоциация гостеприимства  
Тюменской области»

  
/О.Ю. Михайлова/  
« 30 » августа 20 16



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор

ГАПОУ ТО «Тюменский техникум  
индустрии питания, коммерции и сервиса»

М.А. Галанина



« 30 » августа 2016 г.

**ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ ПО КОМПЕТЕНЦИИ**

**ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Тюмень 2016

Программа дополнительного профессионального образования по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» (далее программа ДПО) разработана в соответствии с Перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров; требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) по профессии 16472 Пекарь, Профессиональным стандартом Пекарь, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 года №914н, стандартами Ворлдскиллс по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий».

Разработчики:

Е.В. Хлебуш, мастер производственного обучения, эксперт III открытого чемпионата профессионального мастерства среди молодежи WorldSkills Russia Tyumen 2016 г. по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий»

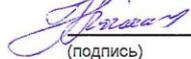
Рецензенты:

О.Ю. Михайлова, Президент НП «Ассоциация гостеприимства Тюменской области»;

М.И. Муравский, Директор ООО «ВМ-ИВЕСТ», эксперт национального чемпионата профессионального мастерства по стандартам «WorldSkills» в Уральском федеральном округе по компетенции «Кондитерское дело» 2015 г.

Рабочая программа рассмотрена  
на заседании Методического совета  
ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии  
питания, коммерции и сервиса»  
Протокол № 1 «29» августа 2016 г.

Заместитель директора

 Н.В. Бочанова  
(подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДПО ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДПО	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДПО	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДПО	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДПО	16

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДПО ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

## 1.1. Область применения программы ДПО

Обучение по программе дополнительного профессионального образования по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» осуществляется посредством освоения модулей. Структура программы включает пять модулей, освоение которых происходит через выполнение практических и лабораторных работ. Предусмотрено использование дистанционной формы обучения при освоении теоретического блока в рамках каждого модуля.

Оценка уровня освоения программы ДПО проводится по результатам текущей аттестации – выполнение заданий в формате конкурсных испытаний/ практических заданий. Итоговая аттестация проводится в формате демонстрационного экзамена: обучающиеся за три дня выполняют пять модульных заданий с учетом требований стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий».

Программа ДПО может быть использована в целях повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания и совершенствования навыков обучающихся профессиональных образовательных организаций.

## 1.2. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения

С целью овладения соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы ДПО должен:

### **иметь практический опыт:**

- ПО 1 - разработки ассортимента бездрожжевых изделий
- ПО 2 - разработки ассортимента дрожжевых изделий
- ПО 3 - разработки ассортимента сдобных изделий
- ПО 4 - разработки ассортимента пикантных изделий
- ПО 5 - выполнения технологического процесса приготовления бездрожжевых изделий
- ПО 6 - выполнения технологического процесса приготовления дрожжевых изделий
- ПО 7 - выполнения технологического процесса приготовления сдобных изделий
- ПО 8 - выполнения технологического процесса приготовления пикантных изделий
- ПО 9 - оформления бездрожжевых изделий
- ПО 10 - оформления дрожжевых изделий
- ПО 11 - оформления сдобных изделий
- ПО 12 - оформления пикантных изделий

### **уметь:**

- У 1 - выбирать необходимое пекарское оборудование в зависимости от способа выпечки
- У 2 - отбирать подходящие продукты для различных видов выпечки
- У 3 - готовить региональную и национальную выпечку своей страны и выпечку интернациональной кухни по рецептам
- У 4 - составлять тайминг для реализации выпечки
- У 5 - готовить различные виды теста: бездрожжевое, дрожжевое, сдобное, слоеное
- У 6 - формовать различные виды булочных, сдобных и слоеных изделий
- У 7 - оформлять отделку поверхности тестовых заготовок и готовых изделий
- У 8 - регулировать параметры и продолжительность выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
- У 9 - определять готовность тестовых заготовок к выпечке

У 10 - устранять причины дефектов, возникшие в ходе технологического процесса

**знать:**

- 3 1 - основные принципы соединения ингредиентов
- 3 2 - особенности использования сырья при различных технологиях производства
- 3 3 - правила работы с инструментами и оборудованием, используемых в хлебопечении
- 3 4 - факторы, влияющие на ингредиенты, используемые в хлебопечении, включая сезонность, доступность, расходы, хранение и использование
- 3 5 - влияние различных видов муки и ингредиентов на готовое изделие
- 3 6 - ассортимент готовых смесей и концентратов используемых в выпечках

**1.3. Количество часов на освоение программы ДПО**

Общее количество часов на освоение программы – **204** часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося (практические и лабораторные занятия) – **164** часа:

модуль 1 – 42 часа

модуль 2 – 22 часа

модуль 3 – 26 часов

модуль 4 – 36 часов

модуль 5 – 38 часов

- дистанционное обучение – **24** часа:

модуль 1 – 6 часов

модуль 2 – 6 часов

модуль 3 – 6 часов

модуль 4 – 4 часа

модуль 5 – 2 часа

- итоговая аттестация – **16** часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДПО**

Программа дополнительного профессионального образования направлена на совершенствование профессионального уровня по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий», обеспечивающей формирование следующих профессиональных компетенций:

- ПК 1.1 Проводить приготовление бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий
- ПК 1.2 Проводить приготовление пикантных изделий
- ПК 1.3 Проводить приготовление слоенных изделий
- ПК 1.4 Проводить оформление и декорирование хлебобулочных изделий
- ПК 1.5 Проводить приготовление хлебобулочных композиций для Арт-класса

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДПО

#### 3.1. Тематический план программы ДПО по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий»

Коды профессиональных компетенций	Наименования модулей компетенции	Всего, часов (макс. учебная нагрузка)	Объем времени, отведенный на освоение модулей		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Внеаудиторная учебная нагрузка обучающегося в дистанционной форме
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1	Модуль 1 Технология приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий	48	42	42	6
ПК 1.1, ПК 1.2	Модуль 2 Технология приготовления пикантных изделий	28	22	22	6
ПК 1.3	Модуль 3 Технология приготовления слоеных изделий	32	26	26	6
ПК 1.4	Модуль 4 Технология оформления и декорирования хлебобулочных изделий	40	36	36	4
ПК 1.5	Модуль 5 Технология приготовления хлебобулочных композиции для Арт-класса	40	38	38	2
	Итоговая аттестация (Демонстрационный экзамен)	16			
	<b>ИТОГО</b>	<b>204</b>	<b>164</b>	<b>164</b>	<b>24</b>

### 3.2. Содержание программы ДПО по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий»

Наименование модулей (М) и тем	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий	Объем часов	Формируемые ПК, ПО, У, З	
1	2		4	
<b>Модуль 1 Выпечка хлебобулочных изделий</b>		<b>48</b>		
Тема 1.1 Характеристика основных продуктов для приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий	<b>Содержание</b>	<b>48</b>		
	<b>Теоретическая подготовка</b>	<b>6</b>	31-36	
	1 Характеристика основных продуктов для приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий: мука, сахар, яйца и яичные продукты, молоко, масло и дополнительных ингредиентов. Разрыхлители теста. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий	6		
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	ПК 1.1, ПО 1-ПО 3, ПО 5-ПО 7, ПО 9-ПО 11, У1-У10
	1	Практическое занятие № 1 Расчет количества сырья для приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий (составление технологических и технико-технологических карт).	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>40</b>	
	1	Лабораторная работа № 1 Технология приготовления хлеба традиционного, с биодобавками	6	
	2	Лабораторная работа № 2 Приготовление хлеба с тайным ингредиентом (сыры, травы, специи и т.д.)	6	
	3	Лабораторная работа № 3 Приготовление мелкоштучных изделий, с начинкой и без начинки (фруктовые, ягодные и шоколадные)	6	
	4	Лабораторная работа № 4 Приготовление национальных хлебобулочных изделий (халы, багеты, лаваш, пита, фокача и т.д.)	12	
5	Лабораторная работа № 5 Приготовление бездрожжевых изделий (пряничные фигурки, домики и т.д.)	6		
6	<i>Текущая аттестация: конкурсное испытание по модулю «Выпечка хлебобулочных изделий»</i>	4		

Наименование модулей (М) и тем	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий	Объем часов	Формируемые ПК, ПО, У, З
1	2		4
<b>Модуль 2 Технология приготовления пикантных изделий</b>		<b>28</b>	
Тема 2.1 Характеристика основных продуктов для приготовления пикантных изделий	<b>Содержание</b>	<b>28</b>	31-36
	<b>Теоретическая подготовка</b>	<b>6</b>	
	1 Методы приготовления пикантных изделий. Ассортимент приготовления пикантных пирогов (киш лорен классический и в ассортименте.)	6	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПО 4, ПО 8, ПО 12, У1-У10
	1 Практическое занятие № 2 Расчет количества сырья для приготовления пикантных изделий (составление технологических и технико-технологических карт)	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>20</b>	
	1 Лабораторная работа № 6 Технология приготовления теста, используемого при выпечке пикантных изделий	6	
	2 Лабораторная работа № 7 Технология приготовления начинок и фаршей для пикантных изделий	4	
	3 Лабораторная работа № 8 Технология приготовления пирогов с различными начинками (осетинские, кулебяки), сладкие (ягодные, фруктовые)	6	
4 <i>Текущая аттестация: выполнение практического задания по модулю «Технология приготовления пикантных изделий»</i>	4		
<b>Модуль 3 Технология приготовления слоеных изделий</b>		<b>32</b>	
Тема 3.1 Характеристика основных продуктов для приготовления слоеных изделий	<b>Содержание</b>	<b>32</b>	31-36
	<b>Теоретическая подготовка</b>	<b>6</b>	
	1 Характеристика основных продуктов для приготовления слоеных изделий Варианты сочетания различных начинок (фруктовые, ягодные и кремовые) для слоеных изделий Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления слоеных изделий	6	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	

Наименование модулей (М) и тем	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий		Объем часов	Формируемые ПК, ПО, У, З
1	2			4
	1	Практическое занятие № 3 Расчет количества сырья для разработки слоеных изделий (составление технологических и технико-технологических карт)	2	ПК 1.3, ПО 1, ПО 2, ПО 5, ПО 6, ПО 9, ПО 10, У1-У10
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>24</b>	
	1	Лабораторная работа № 9 Технология приготовления и слоеного теста бездрожжевым и дрожжевым способами	6	
	2	Лабораторная работа № 10 Технология приготовления начинок для слоеных изделий	6	
	3	Лабораторная работа № 11 Технология приготовления различных видов слоеных изделий (датская, венская, круассаны)	8	
4	<i>Текущая аттестация: конкурсное испытание по модулю «Технология приготовления слоеных изделий»</i>	4		
<b>Модуль 4 Технология оформления и декорирование хлебобулочных изделий</b>			<b>40</b>	
Тема 4.1 Технология оформления и декорирования хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b>		<b>40</b>	31-36
	<b>Теоретическая подготовка</b>		<b>4</b>	
	1	Технология оформления и декорирование хлебобулочных изделий	4	ПК 1.4, ПО 10, ПО 11, У2, У3, У6-У8, У10
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1	Практическое занятие № 4 Расчет количества сырья для оформления и декорирования изделий (составление технологических и технико-технологических карт)	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>34</b>	
	1	Лабораторная работа № 12 Технология приготовления и декорирование хлеба	6	
	2	Лабораторная работа № 13 Технология приготовления и декорирование багета	6	
3	Лабораторная работа № 14 Технология приготовления и декорирование плетёнок и халлы	6		

Наименование модулей (М) и тем	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий		Объем часов	Формируемые ПК, ПО, У, З
1	2			4
	4	Лабораторная работа № 15 Технология приготовления и декорирование сдобных изделий	6	
	5	Лабораторная работа № 16 Технология приготовления и декорирование традиционных закусок	6	
	6	<i>Текущая аттестация: выполнение практического задания по модулю «Технология оформления и декорирование хлебобулочных изделий»</i>	4	
<b>Модуль 5 Технология приготовления хлебобулочных композиции для Арт-класса</b>			<b>40</b>	
Тема 5.1 Технология приготовления хлебобулочных композиций	<b>Содержание</b>		<b>40</b>	
	<b>Теоретическая подготовка</b>		<b>2</b>	31-36
	1	Технология работы с шаблонами для конструирования композиций	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	ПК 1.5, ПО 1, ПО 2, ПО 5, ПО 6, ПО 9, ПО 10; У1–У3, У5-У10
	1	Практическое занятие № 5 Изготовление шаблонов для конструирования хлебной композиции	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>36</b>	
	1	Лабораторная работа № 17 Изготовление и выпечка элементов по шаблонам для хлебной композиции	12	
	2	Лабораторная работа № 18 Окрашивание и роспись элементов для хлебной композиции	8	
	3	Лабораторная работа № 19 Конструирование хлебобулочной композиции	12	
4	<i>Текущая аттестация: выполнение практического задания по модулю «Технология приготовления хлебобулочной композиции для Арт-класса»</i>	4		
<b>Итоговая аттестация - демонстрационный экзамен по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» проводится в формате реального времени. Обучающиеся в течение четырех дней выполняют пять модулей с учетом требований стандартов Ворлдскиллс</b>			<b>16</b>	
<b>Всего:</b>			<b>204</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДПО

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа дополнительного профессионального обучения реализуется в лаборатории «Технология приготовления пищи». Теоретическое обучение происходит посредством дистанционных технологий в режиме онлайн и предусматривает использование онлайн-хранилища («Облако»).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории

Модуль	Оборудование	Инструменты
Модуль 1 Технология приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рабочий стол</li> <li>- моечная ванна</li> <li>- печь конвекционная</li> <li>- расстоечный шкаф</li> <li>- плита индукционная</li> <li>- тестоделитель</li> <li>- округлитель полуавтоматический</li> <li>- планетарный миксер KitchenAid</li> <li>- стеллаж</li> <li>- холодильник</li> <li>- весы электронные</li> <li>- тележка-шпилька</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- лопатка</li> <li>- венчик</li> <li>- ложки</li> <li>- кастрюли</li> <li>- миска</li> <li>- сито</li> <li>- формы для выпекания;</li> <li>- силиконовый коврик</li> <li>- силиконовые формы</li> <li>- металлические формы</li> <li>- совки для сыпучих продуктов</li> <li>- контейнер с крышкой</li> <li>- противень для багетов</li> <li>- скалка</li> </ul>
Модуль 2 Технология приготовления пикантных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рабочий стол</li> <li>- моечная ванна</li> <li>- печь конвекционная</li> <li>- расстоечный шкаф</li> <li>- плита индукционная</li> <li>- тестоделитель</li> <li>- округлитель полуавтоматический</li> <li>- планетарный миксер KitchenAid</li> <li>- стеллаж</li> <li>- холодильник</li> <li>- весы электронные</li> <li>-тележка-шпилька</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сковорода</li> <li>- лопатка</li> <li>- венчик</li> <li>- ложки</li> <li>- кастрюли</li> <li>- миска</li> <li>- сито</li> <li>- формы для выпекания;</li> <li>- силиконовый коврик</li> <li>- силиконовые формы</li> <li>- металлические формы</li> <li>- совки для сыпучих продуктов</li> <li>- контейнер с крышкой</li> <li>- скалка</li> </ul>
Модуль 3 Технология приготовления слоеных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестораскатка Kemplex</li> <li>- рабочий стол</li> <li>- моечная ванна</li> <li>- печь конвекционная</li> <li>- расстоечный шкаф</li> <li>- плита индукционная</li> <li>- тестоделитель полуавтоматический</li> <li>- планетарный миксер KitchenAid</li> <li>- стеллаж</li> <li>- холодильник</li> <li>- весы электронные</li> <li>- тележка-шпилька</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- лопатка</li> <li>- венчик;</li> <li>- ложки</li> <li>- кастрюли</li> <li>- миска</li> <li>- сито</li> <li>- формы для выпекания;</li> <li>- силиконовый коврик</li> <li>- силиконовые формы</li> <li>- металлические формы</li> <li>- совки для сыпучих продуктов</li> <li>- контейнер с крышкой</li> <li>- скалка</li> </ul>

<b>Модуль</b>	<b>Оборудование</b>	<b>Инструменты</b>
	- холодильный шкаф Electrolux	
Модуль 4 Технология оформления и декорирования хлебобулочных изделий	- рабочий стол - моечная ванна - печь конвекционная - расстоечный шкаф - плита индукционная - планетарный миксер KitchenAid - стеллаж - холодильник - весы электронные - тележка-шпилька	- лопатка - венчик - ложки - кастрюли - миска - сито - формы для выпекания; - силиконовый коврик - силиконовые формы - металлические формы - совки для сыпучих продуктов - контейнер с крышкой - нож для пекаря с волнистым лезвием - скалка
Модуль 5 Технология приготовления хлебобулочных композиции для Арт-класса	- рабочий стол - моечная ванна - печь конвекционная - расстоечный шкаф - плита индукционная - планетарный миксер KitchenAid - стеллаж - холодильник - весы электронные - тележка-шпилька	- лопатка - венчик - ложки - кастрюли - миска - сито - формы для выпекания; - силиконовый коврик - силиконовые формы - металлические формы - совки для сыпучих продуктов - контейнер с крышкой - нож для пекаря с волнистым лезвием - скалка

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Основная литература**

1. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских [Текст]: учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2014. – 400 с. **(Модули 1-5)**
2. Шумилкина М.Н. Кондитер [Текст]: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 325 с. **(Модули 1-5)**

### **Дополнительная литература**

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
4. Байле, М. Выпекаем хлеб и булочки [Текст]: Издательство: Книжный клуб «Клуб семейного досуга», 2011. – 146 с. **(Модули 1-5)**

## **Законодательные и нормативные документы**

5. О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февраля 1992 г. N 2300-1 // Новороссийск: Сиб.унив., 2009. – 47 с.
6. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 января 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
7. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Текст]: федер. закон от 30 марта 1999 г. 52-ФЗ//М.: Омега-Л, 2010. – 47 с.
8. Правила оказания услуг общественного питания [Текст]: постановление Правительства РФ от 15 авг. 1997 г. Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
9. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения [Текст]: Введ. 1994-21-02. – М.: Издательство стандартов, 1994. – 12 с.
10. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]: Введ. 1995-05-04. – М.: Издательство стандартов, 1995. – 8 с.
11. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания [Текст]: Введ. 2008-01-06. – М.: Издательство стандартов, 2008. – 12 с.
12. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению [Текст]: Введ. 2008-01-06. – М.: Издательство стандартов, 2008. – 12 с.
13. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу [Текст]: Введ. 1997-01-01. – М.: Издательство стандартов, 1997. – 10 с.
14. ОСТ 28-1-95. Общественное питание. Требования к производственному персоналу [Текст]: Введ. 1995-01-07. – М.: Книга сервис, 2006. – 84 с.

## **Словари и справочники**

15. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия [Текст]: - М.: Хлебпродинформ, 2000. – 250 с.
16. Ершов, П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия [Текст]: Гидрометеиздат, 1998. – 192 с.
17. Плотников, П.М. 350 сортов хлебо-булочных изделий [Текст]: Пищепромиздат, 1940. – 312 с.

## **Материалы периодической печати**

18. Журналы: «Домашний хлеб», «Выпекаем хлеб и булочки», «Школа гастронома», «Готовим в хлебопечке и духовке», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор» и др. ресурсы.

## **Электронные образовательные ресурсы**

19. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/144317-technologieya-prigotovleniya-muchnyx-konditerskix.html> – (дата обращения 01.08.2016).
20. Технология хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/106246-technologieya-xlebobulochnyx-izdelij.html> – (дата обращения 01.08.2016).
21. Сайт ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [mck.ttipkis.ru/mk.html#demo](http://mck.ttipkis.ru/mk.html#demo)

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Практические и лабораторные занятия проводятся в лаборатории «Технология приготовления пищи».

Теоретическое обучение происходит посредством дистанционных технологий в режиме онлайн и предусматривает использование онлайн-хранилища («Облако»). Теоретическая подготовка оценивается в формате онлайн-тестирования, по результатам которого выставляется зачет.

По завершении каждого модуля обучающиеся проходят текущую аттестацию в формате конкурсных испытаний/ практических заданий. Программа ДПО завершается демонстрационным экзаменом по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» в формате реального времени. Обучающиеся за три дня выполняют пять с учетом требований стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий». Требования к процедурам проведения текущей и итоговой аттестации демонстрационного экзамена отражены в контрольно-оценочных средствах программы ДПО по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» При успешном освоении программы ДПО, обучающимся выдается сертификат.

Допускается возможность освоения одного из модулей программы, по результатам которого обучающиеся получают сертификат об освоении модуля.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года являются обязательными для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла.

Подготовка по программе осуществляется экспертами и тренерами, специалистами реального сектора экономики, обладающими определенными компетенциями: знание своей профессии, знание стандартов и регламентов WS, знание процедуры проведения соревнований, участие в составлении тестового задания и в определении критериев оценки.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДПО

**Контроль и оценка** результатов освоения программы по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» осуществляется в процессе проведения практических и лабораторных работ, текущей аттестации (конкурсных испытаний/ практических заданий) и итоговой аттестации (демонстрационного экзамена)

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1 Проводить приготовление бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливает к работе хлебобулочное производство и свое рабочее место для приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий;</li> <li>- проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы хлебобулочного производства;</li> <li>- замешивает, формует, фарширует, начинает хлебобулочную продукцию</li> </ul>	Оценка тестовых заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения практического задания № 1;</li> <li>- выполнения лабораторных работ № 1-5;</li> <li>- выполнения задания в период текущей аттестации (конкурсное испытание);</li> <li>- выполнения задания в процессе итоговой аттестации (демонстрационного экзамена)</li> </ul>
ПК 1.2. Проводить приготовление пикантных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливает к работе хлебобулочное производство и свое рабочее место для приготовления пикантных изделий;</li> <li>- проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы хлебобулочного производства;</li> <li>- замешивает, формует, фарширует, начинает хлебобулочную продукцию</li> </ul>	Оценка тестовых заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения практического задания № 2;</li> <li>- выполнения лабораторных работ № 6-8;</li> <li>- выполнения задания в период текущей аттестации (конкурсное испытание);</li> <li>- выполнения задания в процессе итоговой аттестации (демонстрационного экзамена)</li> </ul>
ПК 1.3. Проводить приготовление слоенных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливает к работе хлебобулочное производство и свое рабочее место для приготовления слоенных изделий;</li> <li>- проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы хлебобулочного производства;</li> </ul>	Оценка тестовых заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения практического задания № 3;</li> <li>- выполнения лабораторных работ № 9-11;</li> <li>- выполнения задания в период текущей аттестации (конкурсное испытание);</li> </ul>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	- замешивает, формует, начиняет хлебобулочную продукцию	- выполнения задания в процессе итоговой аттестации (демонстрационного экзамена)
ПК 1.4. Проводить оформление и декорирование хлебобулочных изделий	- подготавливает к работе хлебобулочное производство и свое рабочее место для декорирования хлебобулочных изделий; - проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы хлебобулочного производства; - выполняет оформление и декорирование хлебобулочных изделий	Оценка тестовых заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов: - выполнения практического задания № 4; - выполнения лабораторных работ № 12-16; - выполнения задания в период текущей аттестации (конкурсное испытание); - выполнения задания в процессе итоговой аттестации (демонстрационного экзамена)
ПК 1.5 Проводить приготовление хлебобулочных композиций для Арт-класса	- подготавливает к работе хлебобулочное производство и свое рабочее место для хлебобулочных композиций для Арт-класса; - проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы хлебобулочного производства; - выполняет оформление композиций для Арт-класса	Оценка тестовых заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов: - выполнения практического задания № 5; - выполнения лабораторных работ № 17-19; - выполнения задания в период текущей аттестации (конкурсное испытание); - выполнения задания в процессе итоговой аттестации (демонстрационного экзамена)