



Министерство образования и науки
Мурманской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Мурманской области «Кольский транспортный колледж»
(ГАПОУ МО «КТК»)

СОГЛАСОВАНО
ПЦК Естественно - научного
профиля
(Наименование комиссии)
Протокол № ____
от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГАПОУ МО «КТК»
от «__» _____ 20__ № ____

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий

для профессии	16472 Пекарь
Автор:	Тинина Ирина Владимировна
Должность:	Мастер производственного обучения
Категория:	Высшая

Кола
2023

ПМ.01 Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля является частью программы профессионального обучения в соответствии с ПС по профессии 16472 Пекарь. Создана для освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций:

Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий.

Основная цель вида профессиональной деятельности: Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий

1.2. Цели и задачи – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Обучающийся по профессии «Пекарь»

должен знать:

- технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки,
- способы раскладки изделий на под, листы;
- методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;
- способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;
- факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета;
- производительность печи;
- устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

- требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.

должен уметь:

- Подготавливать и дозировать сырье.
- Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
- Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
- Обслуживать оборудование для приготовления теста.
- Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
- Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
- Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
- Разделать полуфабрикаты из мороженого теста.
- Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, лотки, формы.
- Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
- Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
- Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
- Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
- Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
- Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
- Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
- Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
- Производить обработку готовой продукции.
- Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
- Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Индекс	Наименование	Объем программы профессионального обучения в академических часах			
		Формы контроля	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		
			Занятия по дисциплине, МДК		Практики
			Всего по дисциплине, МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия	
1	2	3	4	5	6
ПМ. 01	Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий	Квалификационный экзамен			
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий	дифференцированный зачет	40	30	

МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий	дифференцированный зачет	44	26	
УП.01	Учебная практика	дифференцированный зачет	72		72

Тематический план

ПЦ Профессиональный цикл				
ПМ.01 Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий.				
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных мучных изделий.		40	
Раздел 1. Подготовка и дозирование сырья.				
Тема 1.1. Характеристика основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства.	Содержание		1	2
	1. Сорта муки, отличия одного сорта муки от другого. Органолептическая оценка качества муки. Основное и дополнительное сырье, необходимое для приготовления для приготовления хлебобулочных изделий. Прием, хранение сырья. Процессы, происходящие при хранении сырья.			
Тема 1.2. Подготовка и дозировка основного и дополнительного сырья.	Содержание		1	2
	1. Подготовка сырья (муки, воды, дрожжей, растительные искусственные жиры, соль, сахар, яйца, повидло, мак, изюм), оценка качества данного сырья. Порядок и правила подготовки сырья. Приготовление растворов соли и сахара определенной плотности. Дозирование сырья при замесе теста. Дефекты хлеба, вызванные нарушениями правил хранения и подготовки сырья.			
Тема 1.3. Оборудование склада бестарного хранения муки и дозирочного отделения.	Содержание		1	2
	1. Устройство, принцип работы и правила эксплуатации оборудования мучного склада. Схема работы бестарной установки. Ознакомление дозирочной аппаратурой для основного и дополнительного сырья, принципом ее работы и регулирования.			
Тема 1.4. Требования безопасности труда в складе хранения сырья и дозирочном отделении.	Содержание		1	2
	1. Правила пожарной безопасности и охрана труда в складе бестарного хранения муки, дозирочном отделении.			
Практическая работа 1		Содержание	2	2

	1. Виды хлебопекарного сырья, подготовка сырья к пуску в производство.		
Практическая работа 2	Содержание	2	2
	1. Оборудование для просеивания и транспортировки муки и дозирования.		
Практическая работа 3	Содержание	2	2
	1. Оборудование склада БХМ. Дозировочные станции.		
Практическая работа 4	Содержание	2	2
	1. Расчет количества сырья на замес теста.		
Раздел 2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам.			
Тема 2.1. Замес и образование теста.	Содержание	1	2
	1. Назначение замеса. Процессы, происходящие при замесе теста. Способы замеса теста и их отличительные особенности. Факторы, определяющие выбор способа замеса. Разрыхление теста (назначение и сущность процесса разрыхления). Биологический способ разрыхления теста, его оценка. Созревание теста. Процессы, происходящие при брожении теста. Факторы, влияющие на процесс брожения. Способы, ускоряющие и замедляющие брожение теста.		
Тема 2.2. Технология приготовления пшеничного, ржаного и ржано-пшеничного теста различными способами.	Содержание	1	2
	1. Виды пшеничного теста их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления пшеничного теста. Способы приготовления теста для пшеничного хлеба, булочных и сдобных изделий. Особенности приготовления опар. Приготовление теста и технологический режим безопасным способом традиционным и ускоренным. Сравнительная характеристика опарных и безопасных способов. Дефекты хлеба. Виды ржаного теста их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления ржаного теста. Основные способы приготовления ржаного теста. Приготовление ржаного теста на густых и жидких заквасках. Разводочный и производственный цикл жидких и густых заквасок и их техническая характеристика.		
Практическая работа 1	Содержание	1	2
	1. Способы приготовления пшеничного теста, работа со сборником рецептур.		
Практическая работа 2	Содержание	1	2
	1. Приготовление пшеничного теста различными способами.		
Практическая работа 3	Содержание	1	2
	1. Способы приготовления ржаного теста, приготовление заварки.		
Практическая работа 4	Содержание		

	1. Способы приготовления ржано-пшеничного теста.	1	2
Практическая работа 5	Содержание	1	2
	1. Расчет количества сырья на замес теста.		
Практическая работа 6	Содержание	1	2
	1. Расчет количества воды на замес теста.		
Раздел 3. Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении.			
Тема 3.1. Определение готовности опары и теста органолептическим способом.	Содержание	1	2
	1. Методы определения готовности теста в процессе созревания (органолептические, физико – химические). Сущность и показатели органолептического метода определения опары, теста.		
Тема 3.2. Определение готовности опары и теста физико-химическим способом.	Содержание	2	2
	1. Оценивание качества опары, закваски, заварки, теста по физико-химическим показателям. Контроль времени брожения, температуры и определение готовности по кислотности и органолептически. Методы определения влажности и кислотности полуфабриката. Методы определения подъемной силы дрожжей и заквасок.		
Практическая работа 1	Содержание	2	2
	1. Определение качества полуфабрикатов органолептическим и физико-химическим методом. Определение температуры полуфабрикатов. Определение кислотности полуфабрикатов.		
Практическая работа 2	Содержание	2	2
	1. Определение подъемной силы. Определение влажности. Определение концентрации растворов.		
Практическая работа 3	Содержание	2	2
	1. Составление технологической схемы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.		
Практическая работа 4	Содержание	2	2
	1. Составление технологической схемы приготовления формового хлеба.		
Практическая работа 5	Содержание	2	2
	1. Составление технологической схемы приготовления подового хлеба.		
Практическая работа 6	Содержание	2	2
	1. Составление технологической схемы приготовления батона, хлебобулочных изделий.		
Практическая работа 7	Содержание		

	1. Составление технологической схемы приготовления булочных изделий.	2	2
Практическая работа 8	Содержание	2	2
	1. Составление таблицы «Виды и причины брака, вызванные нарушением правил хранения и подготовки сырья».		
Дифференцированный зачет		1	
МДК.01.02 приготовления мучных изделий	Технология хлебобулочных,	44	
Раздел 1. Подготовка сырья к производству			
Тема 1.1 Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий.	Содержание	1	2
	1. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий по видам. Характеристика каждого вида изделий. Требования к качеству изделий.		
Практическая работа 1	Содержание	1	
	1. Составление перечня требований к качеству кондитерских изделий.		
Практическая работа 2	Содержание	1	
	1. Органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий.		
Практическая работа 3	Содержание	1	
	1. Расчет рецептур для определенного вида изделий.		
Тема 1.2 Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.	Содержание	1	2
	1. Виды сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Перечень сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Влияние сырья на структуру и свойства изделий.		
	Содержание	1	
	2. Основное сырье кондитерского производства. Требования к качеству основного сырья. Порядок подготовки основного сырья к производству.		
	Содержание	1	
	3. Дополнительное сырье кондитерского производства. Подготовка дополнительного сырья к производству. Влияние отдельных видов сырья на структуру и свойства теста.		
Практическая работа 4	Содержание	1	2
	1. Отбор основных видов сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.		
Практическая работа 5	Содержание	1	
	1. Отбор дополнительного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.		

Практическая работа 6	Содержание	1	
	1. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья кондитерского производства. Заполнение журнала качественных показателей.		
Раздел 2. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий			2
Тема 2.1 Приготовление кондитерского теста, разрыхляемого механическим способом.	Содержание	1	
	1. Приготовление бисквитного теста холодным способом. Приготовление бисквитного теста с подогревом. Последовательность выполнения операций. Требования к качеству бисквитного теста.		
	Содержание	1	
	2. Приготовление теста для бисквита масляного и с различными наполнителями. Назначение полуфабрикатов. Технологические режимы приготовления Дефекты бисквитного теста.		
	Содержание	1	
	3. Приготовление теста для воздушного полуфабриката. Назначение полуфабрикатов. Технологические режимы приготовления. Возможные дефекты полуфабрикатов.		
	Содержание	1	
	4. Приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката. Назначение полуфабрикатов. Технологические режимы приготовления. Возможные дефекты полуфабрикатов.		
	Содержание	1	
	5. Приготовление миндального полуфабриката. Технологические режимы приготовления. Возможные дефекты полуфабрикатов. Оборудование и приспособления.		
	Содержание	1	
	6. Приготовление слоеного пресного теста. Технологические режимы приготовления теста. Слоеобразование. Возможные дефекты полуфабриката. Методы устранения дефектов.		
Практическая работа 7	Содержание	1	
	7. Составление рецептов для бисквитного теста.		
Практическая работа 8	Содержание	1	
	8. Выполнение правил перерасчёта сырья для бисквитного полуфабриката.		
Практическая работа 9	Содержание	1	
	9. Выполнение операций по приготовлению бисквитного теста.		
Практическая работа 10	Содержание		

	10. Выполнение операций по приготовлению воздушно-орехового теста.	1	
Практическая работа 11	Содержание	1	
	11. Органолептический анализ качества воздушно-орехового теста.		
Практическая работа 12	Содержание	1	
	12. Составление и заполнение таблицы качественных показателей воздушно-орехового теста.		
Практическая работа 13	Содержание	1	
	13. Отбраковка слоеного полуфабриката по органолептическим показателям.		
Практическая работа 14	Содержание	1	
	14. Выполнение операций по приготовлению крошкового слоеного полуфабриката.		
Тема 2.2 Приготовление кондитерского теста, разрыхляемого химическим и биологическим способами	Содержание	2	
	1. Приготовление песочного теста. Последовательность операций приготовления песочного теста. Технологические режимы приготовления песочного теста. Возможные дефекты при приготовлении песочного теста, методы их устранения.		
	Содержание	2	
	2. Приготовление теста для заварного полуфабриката. Характеристика заварного полуфабриката, его отличительные особенности. Последовательность выполнения операций приготовления заварного полуфабриката, технологические режимы приготовления полуфабриката, возможные дефекты и методы их устранения.		
Практическая работа 15	Содержание	1	
	15. Составление рецептур на песочное тесто.		
Практическая работа 16	Содержание	1	
	16. Выполнение операций приготовления песочного теста.		
Практическая работа 17	Содержание	1	
	17. Контроль качества песочного теста.		
Практическая работа 18	Содержание	1	
	18. Составление рецептур на заварное тесто.		
	Содержание	1	
	3. Приготовление медового полуфабриката. Виды полуфабрикатов. Последовательность выполнения операций при приготовлении медового полуфабриката. Технологические режимы приготовления медового полуфабриката. Возможные дефекты и методы их устранения.		
	Содержание		

	4. Приготовление теста для различных видов кексов и пряников. Виды кексов и пряников. Способы приготовления теста, возможные дефекты и методы их устранения.	2	
Практическая работа 19	Содержание	1	
	19. Выполнение операций приготовления теста для заварного полуфабриката.		
Практическая работа 20	Содержание	1	
	20. Контроль качества заварного теста.		
Практическая работа 21	Содержание	1	
	21. Составление рецептур на пряничное тесто.		
Практическая работа 22	Содержание	1	
	22. Выполнение операций приготовления пряничного теста.		
Практическая работа 23	Содержание	1	
	23. Контроль качества заварного пряничного теста различными методами.		
Практическая работа 24	Содержание	1	
	24. Выполнение операций приготовления медового полуфабриката и кексов.		
Практическая работа 25	Содержание	1	
	25. Заполнение инструкционно - технологической карты на выполнение работ.		
Практическая работа 26	Содержание	1	
	26. Органолептическая оценка качества медового полуфабриката и различных кексов.		
Дифференцированный зачет		1	
Учебная практика № 1		36	
1. Приготовление безопарного и опарного дрожжевого теста. Подготовка сырья, дрожжей, замес теста, брожение, обминка. Приготовление фаршей. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пиццы, пирога «Лакомка», пирога «Московский». Виды и причины брака. Виды и причины брака.		3	
2. Приготовление теста для хлеба пшеничного. Подготовка сырья, дрожжей, замес теста, брожение, обминка, брожение. Приготовление дрожжевого теста для кексов. Подготовка сырья, дрожжей, замес теста, брожение, обминка.		3	
3. Приготовление дрожжевого слоеного теста. Подготовка сырья, дрожжей, замес теста, брожение, обминка, разделка, формовка, расстойка, слоеобразование. Виды и причины брака при приготовлении слоеного теста.		3	
4. Приготовление песочного теста. Подготовка сырья, замес теста. Рецептуры, особенности приготовления, виды и причины брака. Приготовление сдобного пресного теста. Подготовка сырья, замес теста. Виды и причины брака. Рецептуры изделий.		3	

5. Приготовление бисквитного теста. Подготовка сырья, замес теста. Приготовление бисквита основного. Рецептуры, особенности приготовления, виды и причины брака. Приготовление заварного теста. Подготовка сырья, заваривание муки, замес теста. Рецептуры, особенности приготовления.	3	
6. Разделка безопарного дрожжевого теста. Деление, подкатка, промежуточная расстойка, формовка и окончательная расстойка изделий, отделка. Приготовление фаршей. Пироги, пирожки с различными фаршами, беляши, пиццы.	3	
7. Разделка опарного дрожжевого теста. Деление, подкатка, промежуточная расстойка, формовка и окончательная расстойка изделий. Приготовление фаршей и начинок. Пироги, рулеты, булочки, кексы. Виды и причины брака.	3	
8. Разделка теста для подовых сортов пшеничного и ржаного хлеба ручным и машинным способами. Деление теста на куски, округление кусков теста, расстойка тестовых заготовок. Полуфабрикаты (батон нарезной, булки, хлеб «Дарницкий», хлеб с отрубями, хлеб «Пшеничный»).	3	
9. Разделка теста для булочных изделий из пшеничной муки. Деление теста на куски заданной массы, округление кусков теста, предварительная расстойка тестовых заготовок, формование и окончательная расстойка тестовых заготовок. Полуфабрикаты (булки, плюшки, штолик).	3	
10. Разделка теста для дрожжевых слоеных изделий. Раскатка пласта теста, разрезание на квадраты, полосы и т.д., взвешивание, формование изделий, расстойка, отделка изделий. Полуфабрикаты (булочка слоеная, слойка с повидлом, крученик слоеный).	3	
11. Разделка теста для песочных изделий. Раскатка теста в пласт, вырезка выемкой печенья определенной формы (или отсадка из кондитерского мешка, или формовка из теста изделий определенной формы), отделка. Печенье, корзиночки, кексы.	3	
12. Разделка теста для сдобных пресных изделий. Раскатка теста в пласт, вырезка выемкой печенья определенной формы, отделка. Печенье, сочни, пирожки пресные, пироги, чебуреки.	2	
Дифференцированный зачет.	1	
Учебная практика № 2	36	
1. Разделка бисквитного теста. Выкладывание в формы для торта, на листы для рулета, отсаживание на листы для печенья. Рецептуры, особенности приготовления, виды и причины брака.	3	
2. Разделка теста для заварных изделий. Отсаживание изделий разной формы на листы. Кольца воздушные, полуфабрикаты для пирожных и тортов, профитроли. Рецептуры, особенности приготовления.	3	

3. Разделка теста для слоеных изделий. Раскатка теста в пласт требуемой толщины, формовка пирожков в виде круга, полукруга, треугольника. Вырезка выемкой изделий определенной формы, нарезка на полосы (полуфабрикат «Трубочка»). Виды и причины брака изделий из слоеного теста.	3	
4. Приготовление ржаного хлеба, формование, выпекание.	3	
5. Приготовление пшеничного хлеба, булки городской, формование, выпекание.	3	
6. Приготовление сдобных изделий, формование, выпекание.	3	
7. Приготовление мелкоштучных изделий из дрожжевого теста - пирожков с капустным фаршем, рисом и яйцом, шанег и ватрушек. Приготовление фаршей, выпекание.	3	
8. Приготовление весовых изделий из дрожжевого теста – кулебяк, пирогов открытых, закрытых, полужакрытых с яблочным фаршем, повидлом, рулета с маком, кексов. Приготовление фаршей, выпекание.	3	
9. Выпекание хлебобулочных изделий. Режим и условия выпечки, охлаждение, укладка и упаковка.	3	
10. Выпекание изделий из дрожжевого теста. Режим и условия выпечки, охлаждение, укладка и упаковка.	3	
11. Жарка изделий во фритюре. Режим и условия жарки, охлаждение, укладка и упаковка.	3	
12. Выпекание изделий из бездрожжевого теста. Режим и условия выпечки, охлаждение, укладка и упаковка.	1	
Дифференцированный зачет.	1	
Экзамен квалификационный.	1	

Раздел 5. Разработка процедур контроля и средств оценки результатов обучения по программе профессионального обучения

При освоении программы оценка квалификации проводится в рамках промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессии 16472 «Пекарь» устанавливаются организацией, осуществляющей образовательную деятельность, самостоятельно.

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который 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 итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессионального обучения. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии. Для итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа итоговой аттестации и фонды оценочных средств. Содержание заданий квалификационного экзамена должно

соответствовать результатам освоения всех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных обучающимися знаний, умений, навыков в соответствии с образовательной программой и согласованными с работодателем критериями.

Формы проведения промежуточной аттестации

Контроль знаний студентов осуществляется ступенчато: вводный контроль, текущий контроль, промежуточный контроль, итоговая аттестация.

Вводный контроль осуществляется с целью определения уровня подготовки обучающихся к освоению профессиональной программы.

Текущий контроль осуществляется преподавателями и мастерами производственного обучения на протяжении всего учебного года. Цель текущего контроля - проверить степень и качество усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения. В процессе учебного контроля оценивается самостоятельная работа обучающихся над изучаемым материалом: полнота выполнения заданий, уровень усвоения учебного материала и пр. Форма проведения текущего контроля - устная или письменная.

Промежуточный контроль может проводиться в виде зачетов, дифференцированных зачетов, контрольных, практических работ, экзамена.

Цель промежуточного контроля - аттестация обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям Профессионального стандарта по профессии «Пекарь» 33.014 (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «1» декабря 2015 г. № 914Н). Конкретные формы промежуточного контроля по профессиональным модулям разрабатываются преподавателями самостоятельно, рассматриваются на заседаниях ПЦК, утверждаются на Методическом совете и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Оценка качества подготовки обучающихся должна осуществляться в двух направлениях: оценка уровня освоения профессионального модуля и оценка компетенций обучающихся.

При освоении программ профессиональных модулей итоговой формой аттестации является квалификационный экзамен. Согласно учебного плана по данной профессии, предусмотрены следующие формы аттестации:

		Форма проведения промежуточной аттестации
ПМ.01	Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий	
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий	Дифференцированный зачет
МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий	Дифференцированный зачет
УП.01	Учебная практика	Дифференцированный зачет

ИА		алификационный экзамен
----	--	------------------------

Раздел 6. Условия реализации программы

6.1. Требования к материально-техническому оснащению программы

Помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных программой профессионального обучения, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения.

Перечень помещений

Кабинеты:

- Технология приготовления теста
- Технология кулинарного производства
- Микробиология, санитария и гигиена
- Товароведение пищевых продуктов
-

Лаборатории:

- Пищевая лаборатория

Залы:

- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
- Актный зал

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 16472 «Пекарь».

Образовательная организация, реализующая программу по профессии должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий Минимально необходимый для реализации ППО перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение пищевой лаборатории

- рабочее место преподавателя,
- рабочие места обучающихся,
- оборудование механическое, тепловое, весовое, немеханическое,
- приборы, инструменты и приспособления,
- кухонный инвентарь, посуда, столовые приборы,
- плакаты по темам лабораторно-практических занятий,
- комплект расходных материалов.

Оснащение баз практик

Реализация программы профессионального обучения предполагает обязательную учебную практику (производственное обучение). Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ.

Технологическое оснащение рабочих мест учебной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть знаниями, умениями и навыками по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы профессионального обучения на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы профессионального обучения, должны получать профессиональное образование по программам дополнительного профессионального образования, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра знаний, умений и навыков.

6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основные источники

1. Анфимова, Н. А. Кулинария : учебник / Н. А. Анфимова. – Москва : Академия, 2013. – 400 с.
2. Барушников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учебное пособие / Ю. М. Барушников ; А. С. Максимов. Москва : Академия, 2012. – 320 с.
3. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.
4. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2017. – 384 с.
5. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – Москва : Академия, 2016. – 240 с.
6. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник / Н. Г. Бутейкис. – Москва : Академия, 2012. – 336 с.
7. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / М. В. Володина ; Т. А. Сопачева. – Москва : Академия, 2015. – 192 с.
8. Елхина, В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания : справочник / В. Д. Елхина. – Москва : Академия, 2014. – 336 с.
9. Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник / М.В. Епифанова. – Москва : Академия, 2018. – 208 с.
10. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 208 с.

11. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник / С. Б. Жабина ; О. М. Бурдюгова ; А. В. Колесова. – Москва : Академия, 2015. – 334 с.
12. Солин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник / В.П.Солин. Москва : Академия, 2012. – 320 с.
13. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности : учебник / В. М. Калинина. – Москва : Академия, 2014. – 320 с.
14. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие / С.Н. Козлова ; Е. Ю. Феденишина. – Москва : Академия, 2014. – 192 с.
15. Кузнецова, Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2016. – 480 с.
16. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2017. – 400 с.
17. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2013. – 400 с.
18. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник / Н. М. Ларионова. – Москва : Академия, 2015. – 208 с.
19. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник / Т. А. Лаушкина. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
20. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
21. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник / С. Ю. Мальгина ; Ю. Н. Плешкова. – Москва : Академия, 2015. – 320 с.
22. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / А. Н. Мартинчик ; А. А. Королёв ; Ю. В. Несвижский. – Москва : Академия, 2016. – 252 с.
23. Мартинчик, А. Н. Физиология питания : учебник / А. Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2015. – 240 с.
24. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник / З. П. Матюхина. – Москва : Академия, 2013. – 256 с.
25. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник / З. П. Матюхина ; . П. Королькова. – Москва : Академия, 2007. – 272 с.
26. Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета : учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия, 2018. – 202 с.
27. Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия.

Дополнительные источники

1. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. - СПб.: ГИОРД, 2003. - 480 с.
2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства/ Л.Я.Ауэрман; под общ.ред.Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2002. - 414 с.
3. Бегунов А.А. Метрологическое обеспечение производства пищевой продукции. Справочник. - СПб: МП «Издатель», 1992. - 287 с.
4. ВНТП 02-92 «Нормы технологического проектирования предприятий хлебопекарной промышленности». Часть 1. Хлебозаводы.
5. Головань Ю.П. Технологическое оборудование хлебопекарных предприятий/ Ю.П. Головань, Н.А. Ильинский, Т.Н. Ильинская. - М.:Агропромиздат, 1988.- 384 с.
6. Матвеева И.В. Биотехнологические основы приготовления хлеба/И.В. Матвеева, И.Г. Белявская. - М.:ДеЛи-принт, 2001. - 150 с.
7. Методическое пособие для выполнения технологических расчетов по специальности 260202. ФГОУ СПО СПЭК, г. Сафоново.

8. Немцова З.С. Основы хлебопекарного производства/ З.С. Немцова, Н.П. Волкова, М.С. Терехова. - М., Агропромиздат, 1986. - 287с.
9. Пашенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебобулочных изделий. - М.: «КолосС», 2006. - 392 с.
10. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарном предприятии. - М., 1999. - 216 с.
11. Производство хлеба, кондитерских и макаронных изделий. СанПиН 2.3.4.545-96. - М.: Госкомсанэпиднадзор России, 1996. - 63 с.
12. Пучкова Л.И. Проектирование хлебопекарных предприятий с основами САПР/ Л.И. Пучкова, А.С. Гришин, И.И. Шаргородский, В.Я. Черных. - М.: Колос, 1993. - 224 с.
13. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Ч.1. Технология хлеба/ Л.И. Пучкова, Р.Д. Поландова, И.В. Матвеева. - СПб.: ГИОРД, 2005. - 559 с.
14. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. - М.: Прейскурантиздат, 1989. - 493 с.
15. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. - М.: Артель-М, 1998. - 187 с.
16. Справочник «Сырьё хлебопекарного производства», том 1. Москва, ГОСНИИХП, 2008. - 272 с.
17. Условные обозначения и основные технические характеристики оборудования хлебопекарного производства. Методическое пособие по оборудованию хлебопекарного производства. ФГОУ СПО СПЭК, г. Сафоново.
18. Хлебобулочные изделия. Технические условия. - М.: ИПК Издательство стандартов, 1998. - 295 с.
19. Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства. - М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2000. - 320 с.
20. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. - М.: Академия, 2006. - 448 с.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Оборудование для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.r-invest.org>
2. Оборудование кафе и ресторанов, предприятий общественного питания, столовой. [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.r-kobor.ru>
3. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.r-twirpx.com> > file/149691/
4. Онлайн библиотека [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.vbbooks.ru>.
5. Интернет университет информационных технологий [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.intuit.ru>.
6. Торговля (общепит). [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://mvf.klerk.ru/blank/b007.htm>