

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «БАЙКАЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»
(ГБПОУ «БКТиС»)

УТВЕРЖДЕНО
Педагогическим советом
ГБПОУ «БКТиС»
(протокол «09» февраля 2026 г. № 6)

УТВЕРЖДАЮ 
и.о директора ГБПОУ «БКТиС»
Гужвина Т.Ю.



**Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих
и должностям служащих**

16472 «Пекарь»

квалификации Пекарь 3-го разряда

(Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь)

Улан-Удэ 2026 г.

Разработчики:

1. Бодрова Лариса Владимировна, преподаватель высшей категории профессионального цикла «Хлебопекарного производства» ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса».

2. Нимаева Ирина Константиновна, преподаватель высшей категории профессионального цикла «Хлебопекарного производства» ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса».

Программа согласована (представитель работодателя, организация-заказчик):

Александрова Марина Борисовна, генеральный директор АО «Бурятхлебпром»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.....	4
1.1 Общие положения.....	4
1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации.....	6
1.3 Планируемые результаты обучения.....	6
1.4 Учебно-тематический план.....	9
1.5 Календарный учебный график	11
1.6 Рабочие программы модулей.....	13
1.7 Организационно-педагогические условия	15
1.8 Формы аттестации	19
2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	20
2.1 Текущий контроль	20
2.2 Промежуточная аттестация	20
2.3 Итоговая аттестация	23

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Общие положения

1.1.1 Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативные правовые основания для разработки основной программы профессионального обучения – по программе профессиональной подготовки по профессии «Пекарь» (далее – программа) составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

– Постановление Правительства Российской Федерации от 11.10.2023 г. № 1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий по реализации образовательных программ».

- Приказ Минтруда России от 12.04.2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;

- Приказ Минтруда России от 29.09.2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)»;

- Приказ Росстандарта от 16.05.2025 г. № 423-СТ «Об утверждении Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-2025» (вступает в действие с 1 января 2026);

- Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 «Пекарь»;

- Положение «Об итоговой аттестации при реализации основных программ профессионального обучения», код документа СК БКТиС П-2.5.11.

Программа профессиональной подготовки разрабатывалась на основе установленных квалификационных требований профессионального стандарта по профессии 33.014 «Пекарь».

Перечень сокращений, используемых в программе

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ТД – трудовое действие;

З – знания;

У – умения;

ИА – итоговая аттестация;

КЭ – квалификационный экзамен;

ДОТ – дистанционные образовательные технологии.

1.1.2 Требования к слушателям

а) к обучению по программе допускаются слушатели в соответствии с требованиями нормативно-правового акта в рамках реализации национального проекта «Кадры» (п.2 Постановления Правительства Российской Федерации от 07.03.2025 № 291).

б) требования к уровню обучения / образования: не предъявляются.

Особенности адаптации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

1.1.3 Форма обучения: очная

1.1.4 Трудоемкость освоения: 108 академических часов, включая все виды контактной работы слушателя.

1.1.5 Период освоения: 24 календарных дня / 4 недели.

1.1.6 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:

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

1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации

1.2.1 Цель освоения

Целью настоящей программы профессиональной подготовки является приобретение лицами различного возраста профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификации по профессии рабочего и присвоение им квалификационных разрядов по профессии рабочего без изменения уровня образования.

1.2.2 Квалификационная характеристика программы профессионального обучения

Таблица 1 – Квалификационная характеристика программы профессионального обучения

Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Наименование ОТФ и / или ТФ	Уровень квалификации ОТФ и / или ТФ	Область профессиональной деятельности	Вид профессиональной деятельности	Код профессии / должности служащего:
33.014 Пекарь	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	3	56.29 Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания	33.014 Производство хлебобулочной продукции в организациях питания	16472

1.3 Планируемые результаты обучения

Результатами освоения программы профессиональной подготовки являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций нового вида профессиональной деятельности «Производство хлебобулочной продукции в организациях питания» в рамках полученной квалификации.

Таблица 2 – Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессиональной подготовки

Вид профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Код и наименование трудовой функции
-----------------------------------	--------------------------------	-------------------------------------

ВПД 01. Производство хлебобулочной продукции в организациях питания	ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места ПК 1.2 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	А/01.3 Выполнять инструкции и заданий пекаря по организации рабочего места. А/02.3 Выполнять задания пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
---	---	---

Таблица 3 – Планируемые результаты обучения

Виды профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
ВПД 01. Производство хлебобулочной продукции в организациях питания	ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	З 1.1.1 Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	У 1.1.1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе	ПоО 1.1.1 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
		З 1.1.2 Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции	У 1.1.2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве	ПоО 1.1.2 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
		З 1.1.3 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции	У 1.1.3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции	ПоО 1.1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
		З 1.1.4 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними		ПоО 1.1.4 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности

Виды профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
		З 1.1.5 Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания		и условиям хранения
	ПК 1.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	З 1.2.1 Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	У 1.2.1 Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	ПоО 1.2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента
		З 1.2.2 Технологии приготовления хлебобулочной продукции	У 1.2.2 Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции	ПоО 1.2.2 Процессы приготовления, протиравание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции
		З 1.2.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения	У 1.2.3 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	ПоО 1.2.3 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса
		З 1.2.4 Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства	У 1.2.4 Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции	ПоО 1.2.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации
		З 1.2.5 Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям	У 1.2.5 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	ПоО 1.2.5 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию
		З 1.2.6 Правила и технологии расчетов с потребителями	У 1.2.6 Эстетично и безопасно упаковывать готовую	

Виды профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
		3 1.2.7 Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	хлебобулочную продукцию на вынос	ПоО 1.2.6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос

1.4 Учебно-тематический план

Таблица 4 – Учебный план

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак.час					Формы аттестации	
	Итого (сумма ст.3 и 7)	Виды занятий контактной работы в т.ч.			В том числе с использованием ДОТ (из ст.3)		СР
		Всего контактной работы	Л	ПЗ, ЛР			
1	2	3	4	5	6	7	8
Модуль 1. Требования охраны труда и техники безопасности	8	8	2	6			
Тема 1.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности	2	2	2				
Тема 1.2. Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	4	4		4			
Промежуточная аттестация	2	2		2			Диф.зачет
Модуль 2. Приготовление теста	24	24	6	18			
Тема 2.1 Характеристика сырья и правила подготовки сырья к пуску в производство	2	2	2				
Тема 2.2 Способы приготовления пшеничного теста	10	10	2	8			
Тема 2.3 Способы приготовления ржаного теста	10	10	2	8			
Промежуточная аттестация	2	2		2			Диф.зачет

Модуль 3. Разделка теста	12	12	4	8			
Тема 3.1 Деление теста, формование теста	4	4	2	2			
Тема 3.2 Окончательная расстойка	6	6	2	4			
Промежуточная аттестация	2	2		2			Диф.зачет
Модуль 4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий, укладка и упаковка	22	22	6	16			
Тема 4.1 Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки	12	12	4	8			
Тема 4.2 Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий	8	8	2	6			
Промежуточная аттестация	2	2		2			Диф.зачет
Производственная практика	36	36		36			Диф.зачет
Итоговая аттестация	6	6		6			КЭ
Всего академических часов	108	108	18	90			

1.5 Календарный учебный график

Таблица 5 – Календарный учебный график

Наименование модулей и тем, видов аттестации	Количество дней/ак. час										Итого
	Д1	Д2	Д3	Д4	Д5	Д6	Д7	Д8	Д9	Д10	
Модуль 1. Требования охраны труда и техники безопасности											8
Тема 1.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности	2										2
Тема 1.2. Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	4										4
Промежуточная аттестация		2									2
Модуль 2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий											24
Тема 2.1. Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента		2									2
Тема 2.2. Производство сложных видов хлебобулочной продукции		2	6	2							10
Тема 2.3 Способы приготовления ржаного теста				4	6						10
Промежуточная аттестация						В	В	2			2
Модуль 3. Разделка теста											12
Тема 3.1 Деление теста, формование теста								4			4

1.6 Рабочие программы модулей

Таблица 6 – Рабочая программа модуля

Наименование тем	Виды учебных занятий	Кол-во академ. часов	Содержание
Тема 1.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности	лекция	2	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Организация работы хлебопекарного производства. Требования безопасности, предъявляемые к технологическому оборудованию и технологическим процессам. Основы электро- и пожарной безопасности. Требования безопасности, предъявляемые к объектам предприятий отрасли. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.
Тема 1.2. Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	практические занятия	2	Технологический процесс работы с производственным оборудованием.
		2	Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.
Промежуточная аттестация		2	Тестирование.
Тема 2.1. Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	лекция	2	Зерно. Мука. Органолептическая оценка муки. Прием, хранение и подготовка муки к производству. Основное и дополнительное сырье. Вода и соль. Разрыхлители и кислоты. Основные виды дрожжей и молочнокислых бактерий. Молоко и яйцо. Жиры и масла. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья.
Тема 2.2 Способы приготовления пшеничного теста	лекция	2	Замес и образование пшеничного теста. Микробиологические процессы, происходящие при замесе пшеничного теста. Факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов пшеничного теста. Способы замеса пшеничного теста. Замес, брожение и созревание пшеничного теста. Процессы, происходящие при брожении пшеничного теста. Факторы, влияющие на процесс брожения пшеничного теста.
	практическое занятие	2	Расчет производственной рецептуры при периодическом способе приготовления теста.
	практическое занятие	2	Расчет производственной рецептуры при непрерывном приготовлении теста.
	практическое занятие	2	Приготовление заварок. Приготовление заквасок. Приготовление жидких дрожжей.

Наименование тем	Виды учебных занятий	Кол-во академ. часов	Содержание
	практическое занятие	2	Приготовление густой опары. Приготовление жидкой опары
Тема 2.3 Способы приготовления ржаного теста	лекция	2	Замес и образование ржаного теста. Микробиологические процессы, происходящие при замесе ржаного теста. Факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов ржаного теста. Способы замеса ржаного теста. Замес, брожение и созревание ржаного теста. Процессы, происходящие при брожении ржаного теста. Факторы, влияющие на процесс брожения ржаного теста.
	практическое занятие	2	Расчет производственной рецептуры при периодическом способе приготовления теста.
	практическое занятие	2	Расчет производственной рецептуры при непрерывном приготовлении теста.
	практическое занятие	2	Приготовление заварок. Приготовление заквасок. Приготовление жидких дрожжей.
	практическое занятие	2	Приготовление густой опары. Приготовление жидкой опары
Промежуточная аттестация	практическое занятие	2	Выполнение практического задания
Тема 3.1 Деление теста, формование теста	лекция	2	Разделка пшеничного теста в хлебопекарном производстве. Разделка ржаного теста в хлебопекарном производстве.
	практическое занятие	2	Проведение деления теста на куски. Проведение округления.
Тема 3.2 Окончательная расстойка	лекция	2	Окончательная расстойка тестовых заготовок — технологический этап производства хлебобулочной продукции непосредственно перед выпечкой.
	практическое занятие	2	Проведение предварительной (промежуточной) расстойки. Придание окончательной формы тестовым заготовкам.
	практическое занятие	2	Укладывание сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. Смазывание и отделка поверхности полуфабрикатов. Контроль качества окончательной расстойки полуфабрикатов.
Промежуточная аттестация	практическое занятие	2	Выполнение практического задания

Наименование тем	Виды учебных занятий	Кол-во академ. часов	Содержание
Тема 4.1 Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки	лекция	2	Виды очистки духовых шкафов. Полезные режимы работы современных духовых шкафов.
	лекция	2	Пиролиз, католлиз, гидролиз: способы очистки.
	практическое занятие	2	Изучение режима выпечки изделий в зависимости от вида мучных кондитерских изделий.
	практическое занятие	2	Изучение режима выпечки изделий в зависимости от вида мучных кондитерских изделий.
	практическое занятие	2	Регулировка режимов работы печи. Изучение принципа работы оборудования для выпекания и сушки.
	практическое занятие	2	Регулировка режимов работы печи. Изучение принципа работы оборудования для выпекания и сушки.
Тема 4.2 Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий	лекция	2	Оформление хлебобулочных изделий айсингом, королевской глазурью, мастикой.
	практическое занятие	2	Приготовление сахарных отделочных материалов.
	практическое занятие	2	Приготовление фруктовых полуфабрикатов.
	практическое занятие	2	Приготовление марципана, пралине, глазури
Промежуточная аттестация	практическое занятие	2	Выполнение практического задания
Производственная практика		36	
Итоговая аттестация – квалификационный экзамен		6	

1.7 Организационно-педагогические условия

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

1.7.1 Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками, а также иными лицами, привлекаемыми к реализации программы. Квалификация педагогических работников должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках.

1.7.2 Требования к материально-техническому обеспечению

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

МТО предполагает специальные помещения: учебные аудитории для проведения лекций, практических занятий, помещения для практической подготовки (учебно-тренинговая гостиница, тренинговые кабинеты), текущего контроля и промежуточной аттестации. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью, оборудованием, расходными материалами, программным обеспечением, техническими средствами обучения и иными средствами, служащими для представления учебной информации слушателям.

При реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий образовательная организация обеспечивает функционирование информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств и обеспечивающую освоение слушателями образовательных программ полностью или частично независимо от места нахождения слушателей: каналы связи, компьютерное оборудование, периферийное оборудование, программное обеспечение.

Таблица 7 – Материально-техническое обеспечение программы

Виды деятельности	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
ВПД 01. Производство хлебобулочной продукции в организациях питания	Тестомес с фиксированной дежой, двухскоростной – 5 шт.
	Печь конвекционная – 5 шт.
	Шкаф расстоечный с подставкой– 5 шт.
	Плита индукционная – 5 шт.
	Шкаф холодильный– 5 шт.
	Стол с моечной ванной– 5 шт.
	Смеситель для холодной и горячей воды– 5 шт.
	Стеллаж– 5 шт.
	Стол производственный – 10 шт.
	Тележка-шпилька– 5 шт.

Виды деятельности	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
	Планетарный миксер – 5 шт.
	Весы для простого взвешивания до 5кг– 5 шт.
	Набор ножей (3 шт) – 5 шт.
	Набор сотейников для индукционных плит (4 шт) – 5 шт.
	Набор противней алюминиевый без перфорации (6 шт) – 5 шт.
	Набор противней алюминиевый перфорированный (6 шт) – 5 шт.
	Контейнер с крышкой для муки – 10 шт.
	Набор пластиковых контейнеров для теста (3 шт) – 5 шт.
	Набор мисок глубоких нерж.сталь (3 шт) – 5 шт.
	Мусорный контейнер – 5 шт.
	Поднос столовый с ручками – 5 шт.
	Набор тазов пластиковых для пищевых продуктов – 10 шт.
	Набор кухонного инвентаря– 5 шт.
	Контейнер с крышкой – 5 шт.
	Сито набор (5 шт) – 5 шт.
	Скалка – 5 шт.
	Набор форм для выпечки– 5 шт.
	Набор ковров диэлектрических– 5 шт.
	Набор ковриков силиконовых – 5 шт.
	Набор форм силиконовых – 5 шт.
	Набор насадок – 5 шт.
	Набор вырубков для теста – 5 шт.
	Рукавица для пекарей с длинной манжетой 10 шт.
	Прихватка силиконовая термостатная 10 шт.
	Зонт приточно-вытяжной– 5 шт.
	Зонт вытяжной пристенный– 5 шт.
	Шпатель нерж.- 10 шт.
	Часы настенные 1 шт.

Программа относится к категории: материалоемкой программы.

1.7.3 Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению

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

Таблица 8 – Учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы

1 Нормативные правовые акты, иная документация
1.1 ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
1.2 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
1.3 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
1.4 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
1.5 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
1.6 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
1.7 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с
1.8 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с
1.9 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
1.10 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
1.11 СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
1.12 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
1.13 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
1.14 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show art=2758 .
1.15 ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
1.16 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
1.17 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
1.18 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с
1.19 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
2 Основная литература
2.1 Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования/ С.В Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2022. – 336 с.

2.2 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2023. – 240 с.
2.3 Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования/ З.П.Матюхина. – М.: Академия, 2021. – 336 с
2.4 Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В.Мармузова. М.: Академия, 2021. – 160 с.
3 Дополнительная литература
3.1 Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо/ З.Г.Скобельская, Г.Н.Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0
3.2 Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/ Е.Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2024. – 160 с.
4 Интернет-ресурсы
4.1 Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов: учебное пособие для спо/ З.Г.Скобельская. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 84 с. - ISBN 978-5-8114-6379-4.- Текст: электронный// Book.ru : электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/147250 (дата обращения: 14.12.2025).
5 Электронно-библиотечная система
5.1 ЭБС Book.ru

1.7.4 Общие требования к организации учебного процесса

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

Производственная практика проводится на базах практик, в соответствии с договорами с организациями работодателей.

1.8 Формы аттестации

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

1.8.1 Текущий контроль успеваемости

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой в форме защиты отчетов по практическим работам.

1.8.2 Промежуточная аттестация

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой, в форме дифференцированных зачетов.

1.8.3 Итоговая аттестация

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

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

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по профессии «Пекарь».

Квалификационный экзамен профессионального обучения включает в себя проверку теоретических знаний и практическую квалификационную работу в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и профессионального стандарта по профессии пекарь. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

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

Практическая квалификационная работа заключается в выполнении комплексного практического задания, в условиях, которые приближают оценочные процедуры к профессиональной деятельности.

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

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

2.1. Текущий контроль

Текущий контроль знаний проводится в форме защиты отчетов по практическим работам, предусмотренных учебным планом.

Слушатели выполняют задания, согласно методических указаний по выполнению практических работ, где указаны виды работ, время их выполнения и правильность.

В случае не правильного выполнения работ более чем на 10%, отчет по практической работе не засчитывается.

2.2. Промежуточная аттестация

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

Вопросы для тестирования в рамках промежуточной аттестации Модуля 1. «Требования охраны труда и техники безопасности» охватывают темы модуля.

Тест содержит 60 вопросов, на каждый вопрос предусмотрено 3-4 варианта ответа. Не менее трети заданий теста носят практикоориентированный характер.

Критерии и шкала оценки результатов тестирования при проведении промежуточной аттестации:

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

Промежуточная аттестация в форме выполнения и защиты практических заданий модуля 2 «Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий», Модуля 3. «Разделка теста» и Модуля 4. «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий, укладка и упаковка» осуществляется в форме проверки изготовления заготовки или изделия. Изделие подвергается броке-ражу.

Органолептические показатели, по которым производится оценка качества того или иного изделия, должны отражать особенности продукта. Оценка производится по следующим показателям: цвет, внешний вид, запах, вкус, консистенция.

Каждый показатель качества продукции оценивается по пятибалльной системе:

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

Промежуточная аттестация по производственным практикам осуществляется в виде

дифференцированного зачета в форме защиты индивидуального задания, указанного в аттестационном листе по производственной практике.

**ГБПОУ «БАЙКАЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ПРИКЛАДНЫХ КВАЛИФИКАЦИЙ**

**Аттестационный лист
по производственной практике по профессии «Пекарь»**

ФИО обучающегося

место прохождения практики

Вид профессиональной деятельности: Уборка номеров (комнат) гостиничных комплексов и иных средств размещения

Профессиональные компетенции	Освоена/не освоена
ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	
ПК 1.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	

Виды производственных работ	Объем часов (час.)	Практический опыт (приобрел/не приобрел)
1.1.1 Проведение работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе	4	
1.1.2 Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве	4	
1.1.3 Применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемых при производстве хлебобулочной продукции	4	
1.2.1 Отпуск готовой хлебобулочной продукции с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	4	
1.2.2 Безопасное использование технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции	4	
1.2.3 Соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда	4	
1.2.4 Аккуратное и экономное обращение с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции	4	
1.2.5 Производство расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	4	
1.2.6 Эстетичная и безопасная упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос	4	

Индивидуальное задание:

	тема задания	
Выполнено/ не выполнено	оценка _____	(_____)
МП	ФИО руководителя практики от предприятия/организации	подпись
	ФИО руководителя практики от колледжа	подпись « ____ »
_____ 20__ г		

2.3. Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена.

Оценочные средства для проведения квалификационного экзамена представляют собой комплексные задания, направленные на проверку профессиональных компетенций.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте 33.014 Пекарь и квалификационных справочниках, по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Предметами оценивания выступают профессиональные компетенции, входящие в вид профессиональной деятельности.

В качестве объекта оценивания выступают:

- процесс деятельности: возможность оценить правильность применения инструментов, оборудования, соблюдение правил техники безопасности и т. д.; соблюдение временных факторов.

- продукта деятельности: возможность провести оценивание результата работы по профессии.

Показатели усвоения знаний формулируются через описание действий, отражающих работу с информацией, выполнение различных мыслительных операций: воспроизведение, понимание, анализ, сравнение, оценка и др.

Итоговая аттестация начинается с оценки знаний обучающихся и проводится в форме тестирования.

Время, отведенное на выполнение теоретических заданий, составляет 45 минут.

Критерии оценивания:

Показатели усвоения теоретических знаний определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Оценка	Критерии
5 (пять)	Изложение материалов полное, последовательное, грамотное в соответствии с требованиями программы. Оформление аккуратное
4 (четыре)	Изложение материалов полное, последовательное в соответствии с требованиями программы. Оформление аккуратное.
3 (три)	Изложение материалов неполное. Оформление аккуратное.
2 (неуд.)	Изложение материалов неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не аккуратное.

Для выполнения практической квалификационной работы каждому слушателю выдается наряд на выполнение определённых видов работ.

Время, отведенное на выполнение практической квалификационной работы, определяется отдельно по каждому наряду на изготовление заготовок и выпечку изделий в пределах установленной нормы рабочего времени, отводимого на выполнение определенных видов работ.

Типовое задание для выполнения практической квалификационной работы:

Для выполнения практической квалификационной работы необходимо:

1. Приготовить: слоёное тесто на 10 штук круассанов по 70-80 гр.;
хлеб пшеничный 4 штуки по 500 гр.; бриоши 10 штук по 60-70 гр.
2. Произвести разделку теста и формование изделий, предварительные и окончательные расстойки.
3. Произвести выпечку изделий.
4. Провести органолептическую оценку качества изделий.

Условия выполнения задания:

1. Место выполнения задания ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» лаборатория по компетенции «Хлебопечение».
2. Максимальное время выполнения задания: 4 часа.

Критерии оценки практической квалификационной работы

Критерии	Кол-во баллов	Баллы слушателя
Подготовка инструментов и оборудования	1	
Знание основ работы с сырьём	1	
Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ	1	

Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии	1	
Соблюдение технологического процесса	2	
Соблюдение рецептуры	1,5	
Техника формовки	2	
Внешний вид и общее впечатление	1	
Количество отходов	0,5	
Время изготовления	1	
Применение рабочих техник	1	
Вкус и текстура	2	
Вес	0,5	
Финальная обработка, украшение	0,5	
Всего	16	

«Зачтено» 16-7 баллов, «Не зачтено» менее баллов 7.

Выполнение практической квалификационной работы определяется оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Оценка «отлично» - практическая квалификационная работа выполнена полностью, качественно, соблюдая правильный алгоритм выполнения операций, в соответствии с нормативными локальными актами, с соблюдением правил техники безопасности в соответствии с инструкциями.

Оценка «хорошо» - практическая квалификационная работа выполнена полностью, качественно, соблюдая правильный алгоритм выполнения операций, в соответствии с нормативными локальными актами, с соблюдением правил техники безопасности в соответствии с инструкциями. Но есть мелкие недочеты, которые не оказывают существенное влияние на качество работы.

Оценка «удовлетворительно» - практическая квалификационная работа выполнена правильно и самостоятельно, однако, есть недочеты (не более 2 пунктов из перечисленных):

- допущены нарушения последовательности выполнения работ,
- ошибки в заполнении первичных документов,
- время выполнение задание незначительно превышает нормативное,
- допущены грубые ошибки в технике безопасности,
- неумелое использование нормативной документации и инструкции.

Оценка «неудовлетворительно» - обучающийся не справляется самостоятельно с практическим заданием, допускает грубое нарушение охраны

труда и техники безопасности, не владеет нормативными документами инструкциями.

Результат итоговой аттестации: квалификационный экзамен

По итогам проверки теоретических знаний обучающихся и оценки выполнения практической квалификационной работы выставляется общая оценка, которая переносится в документ о квалификации.

Квалификационный разряд присваивается на основании результатов освоенных компетенций, предусмотренных основной программой профессионального обучения.