МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ЦЕНТР ОПЕРЕЖАЮЩЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ»

СОГЛАСОВАНО
Директор
ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»
_____ В.А. Миненкова
06.02.2026

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора
АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки»
_____ Т.С. Листопад
приказ № 05-ОД от 06.02.2026

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ – ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО

«103643 *Пекарь*»

Пекарь 3 разряда

Белгород 2026

Разработчики (составители):

1. Лебедева Е.В., преподаватель дисциплин профессионального цикла, областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг».
2. Жихарева Е.Н., мастер производственного обучения, областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг».
3. Баркова О.В., мастер производственного обучения, областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг».

Программа согласована (работодатель-партнер):

Попова Г.А., директор кафе «Бублик», г. Белгород

Паспорт основной программы профессионального обучения

Параметр	Данные		
Наименование программы (с указанием вида)	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего «Пекарь»		
Код в соответствии с ОКПДТР 2025 (при наличии)14	103643		
Квалификационный разряд, класс, категория (при наличии)15	3 разряд		
Цель	Целью программы профессиональной подготовки является формирование профессиональных компетенций (далее – ПК) по профессии рабочего, обеспечивающих приобретения квалификации «Пекарь» 3 разряда, в соответствии с профессиональным стандартом 33.014 Пекарь, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н.		
Категория слушателей	Граждане, имеющие право принять участие в мероприятиях по обучению в рамках федерального проекта «Активные меры содействия занятости», национального проекта «Кадры»		
Требования к уровню образования и квалификации	Без требований к уровню образования		
Объем (акад. ч)	144 академических часа		
Срок освоения (дни/недели/месяцы)	6 недель/30 дней		
Форма обучения	очная		
Профессиональный стандарт или квалификационные характеристики	Профессиональный стандарт 16472 «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н		
Структура программы	**Элементы**	**Объем (акад. ч)**	
	Модуль № 1 Компетенция «Хлебопечение»	3	
	Модуль № 2 Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	10	
	Модуль № 3 Требования охраны труда и техники безопасности	6	
	Модуль № 4 Организация работы	27	
	Модуль № 5 Хлеб и хлебобулочные изделия	44	
	Модуль № 6 Сдобные изделия	22	
	Модуль № 7 Слоеные изделия	26	
	Итоговая аттестация (форма, объем)	Квалификационный экзамен. 6 акад. ч.	
	Распределение часов	**Акад. ч**	**Процент от общего объема программы**
	Теоретические занятия	42	29
	Практические занятия	102	71
	Самостоятельная работа	0	0

Параметр	Данные		
	Консультации / Иные виды учебных занятий (при наличии)	0	0
	Из них с применением ДОТ	0	0

ОГЛАВЛЕНИЕ

Наименование раздела	Страница
1. Общая характеристика программы	6
1.1 Общие положения	6
1.2 Цель освоения и характеристика нового вида профессиональной деятельности	7
2. Содержание программы	12
2.1 Учебный план	12
2.2 Календарный учебный график	15
2.3 Рабочие программы	20
3. Организационно-педагогические условия	30
3.1 Требования к кадровому обеспечению	30
3.2 Требования к материально-техническому обеспечению	30
3.3 Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению	31
3.4 Общие требования к организации образовательной деятельности	33
3.5 Сетевая форма реализации программы	33
4. Формы аттестации и оценочные материалы	33
4.1 Формы аттестации	33
4.2 Оценочные материалы	34
Приложение	36

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Общие положения

1.1.1 Нормативные правовые основания разработки основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочего «103759 Повар» (далее – Программа) составляют:

–Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

–постановление Правительства Российской Федерации от 11 октября 2023 года № 1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

–приказ Минпросвещения России от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

–приказ Минпросвещения России от 14 июля 2023 года № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

–приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 5 августа 2020 г. № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

–Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».

Программа разработана на основе профессионального стандарта 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н.

1.1.2 Требования к слушателям

А) категория слушателей:

- граждане, имеющие право принять участие в мероприятиях по обучению в рамках федерального проекта «Активные меры содействия занятости», национального проекта «Кадры»;

б) требования к уровню образования слушателя: без требований к уровню образования.

1.1.3 Особенности адаптации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

1.1.3 Форма обучения: очная**.**

1.1.4 Объем программы: 144 академических часа.

1.1.5 Период освоения: 6 недель/36 календарных дней.

1.1.6 Наименование документа о квалификации, выдаваемого по результатам освоения программы: лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, по результатам освоения программы профессионального обучения выдается свидетельство по профессии рабочего, должности служащего.

1.2 Цель освоения и характеристика нового вида профессиональной деятельности

1.2.1 Цель освоения

Целью Программы профессиональной подготовки является формирование профессиональных компетенций (далее – ПК) по профессии рабочего, обеспечивающих приобретения квалификации «Пекарь» 3 разряда, в соответствии с профессиональным стандартом 33.014 Пекарь, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н.

Область профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Вид профессиональной деятельности: производство хлебобулочной продукции в организациях питания.

Присваиваемая квалификация: пекарь.

Квалификационный разряд: 3 разряд.

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом: 3.

Выпускник Программы должен обладать ПК (таблица 1). Формируемые ПК соответствуют трудовым функциям профессионального стандарта, на основе которого разработана программа.

Таблица 1. Планируемые результаты обучения

Код и содержание соответствующих трудовых функций/трудовых действий/умений	**Код и наименование профессиональных компетенции**	**Показатели освоения профессиональных компетенции**		
		Знать	**Уметь**	**Владеть**
ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	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 и условиям хранения
		З 1.1.5 Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в		

Код и содержание соответствующих трудовых функций/трудовых действий/умений	Код и наименование профессиональных компетенции	Показатели освоения профессиональных компетенции		
		Знать	**Уметь**	**Владеть**
		организациях питания		
ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	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 Процеживание, протирание, 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 рецептур 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 хлебобулочную продукцию на вынос	ПоО 1.2.6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос
		З 1.2.7 Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания		

В матрице компетенций представлена связь планируемых результатов обучения с элементами учебного плана (*табл. 2*).

Таблица 2. Матрица компетенций

Наименование модулей/разделов/тем	**ПК 1**			**ПК 2**		
	Знать	**Уметь**	**Владеть**	**Знать**	**Уметь**	**Владеть**
Модуль № 1 Компетенция «Хлебопечение»	З 1.1.1, З 1.1.3			З 1.2.1		
Модуль № 2 Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	З 1.1.2			З 1.2.2		
Модуль № 3 Требования охраны труда и техники безопасности	З 1.1.5	У 1.1.2	ПоО 1.1.2	З 1.2.7	У 1.2.2	
Модуль № 4 Организация работы	З 1.1.2, З 1.1.4, З 1.2.5	У 1.1.1, У 1.1.3	ПоО 1.1.1, ПоО 1.1.3, ПоО 1.1.4	З 1.2.2, З 1.2.3, З 1.2.4	У 1.2.4	ПоО 1.2.1, ПоО 1.2.2, ПоО 1.2.4
Модуль № 5 Хлеб и хлебобулочные изделия	З 1.1.2, З 1.2.5	У 1.1.1, У 1.2.4	ПоО 1.1.1	З 1.2.2	У 1.2.2, У 1.2.3	ПоО 1.2.1, ПоО 1.2.2, ПоО 1.2.3
Модуль № 6 Сдобные изделия	З 1.1.2, З 1.2.5	У 1.1.1, У 1.2.4	ПоО 1.1.1	З 1.2.2	У 1.2.2, У 1.2.3	ПоО 1.2.1, ПоО 1.2.2, ПоО 1.2.3
Модуль № 7 Слоеные изделия	З 1.1.2, З 1.2.5	У 1.1.1, У 1.2.4	ПоО 1.1.1	З 1.2.2, З 1.2.5	У 1.2.2, У 1.2.3, У 1.2.6	ПоО 1.2.1, ПоО 1.2.2, ПоО 1.2.3, ПоО 1.2.6, ПоО 1.2.4
Итоговая аттестация	З 1.1.1-З 1.1.5	У 1.1.1-У 1.1.3	ПоО 1.1.1-ПоО 1.1.4	З 1.2.1-З 1.2.7	У 1.2.1-У 1.2.6	ПоО 1.2.1-ПоО 1.2.6

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Учебный план

Таблица 3. Учебно-тематический план

Наименование модуля (дисциплины)	Итого	Трудоемкость, акад.ч.					Форма контроля
		Виды занятий, в т.ч.				С использова-нием ДОТ	
		ТЗ	ПЗ	СР	К		
Модуль № 1 Компетенция Хлебопечение							
Тема 1.1 Введение в компетенцию «Хлебопечение», основные стандарты	1	1	0	0	0	0	
Тема 1.2. Актуальное техническое описание компетенции	1	1	0	0	0	0	
Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 1	1	1	0	0	0	0	зачет
Итого по модулю 1	**3**	**3**	**0**	**0**	**0**	**0**	
Модуль № 2 Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере							
Тема 2.1 Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	1	1	0	0	0	0	
Тема 2.2 Актуальная ситуация на региональном рынке труда	1	1	0	0	0	0	
Тема 2.3 Сырье в хлебопекарной промышленности. Новые и нетрадиционные виды сырья. Способы подготовки, современные и актуальные требования для подготовки различных видов сырья	3	3	0	0	0	0	
Тема 2.4 Способы приготовления различных изделий. Новые, современные технологии используемые при тестоведении	3	3	0	0	0	0	
Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 2	2	2	0	0	0	0	зачет
Итого по модулю 2	**10**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	
Модуль № 3 Требования охраны труда и техники безопасности							
Тема 3.1 Культура безопасного труда	2	2	0	0	0	0	
Тема 3.2 Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места	2	2	0	0	0	0	
Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 3	2	2	0	0	0	0	зачет

Наименование модуля (дисциплины)	Итого	Трудоемкость, акад.ч.					Форма контроля
		Виды занятий, в т.ч.				С использова-нием ДОТ	
		ТЗ	ПЗ	СР	К		
Итого по модулю 3	**6**	**6**	**0**	**0**	0	0	
Модуль № 4 Организация работы							
Тема 4.1 Этапы производства изделий, от подготовки сырья до хранения готовых изделий	10	10	0	0	0	0	
Тема 4.2 Составление рецептур, технологических карт на хлеб и хлебобулочные изделия	10	4	6	0	0	0	
Тема 4.3 Расчет рецептур по разным параметрам выхода	6	6	0	0	0	0	
Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 4	1	1	0	0	0	0	зачет
Итого по модулю 4	**27**	**21**	**6**	**0**	**0**	**0**	
Модуль № 5 Хлеб и хлебобулочные изделия							
Тема 5.1 Хлеб, изготовленный на выброженных дрожжевых полуфабрикатах	6	0	6	0	0	0	
Тема 5.2 Пшеничный хлеб на закваскаx	6	0	6	0	0	0	
Тема 5.3 Ржаной хлеб на закваскаx	6	0	6	0	0	0	
Тема 5.4 Хлеб безопарным способом	6	0	6	0	0	0	
Тема 5.5 Классический багет и декоративные виды разделки багетов	6	0	6	0	0	0	
Тема 5.6 Хлебные булочки	6	0	6	0	0	0	
Тема 5.7 Национальные хлебобулочные изделия	6	0	6	0	0	0	
Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 5	2	0	44	0	0	0	зачет
Итого по модулю 5	**44**	**0**	**44**	**0**	**0**	**0**	
Модуль № 6 Сдобные изделия							
Тема 6.1 Технология изготовления плетеных изделий	10	0	10	0	0	0	
Тема 6.2 Технология изготовления бриоши	10	0	10	0	0	0	
Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 6	2	0	2	0	0	0	зачет

Наименование модуля (дисциплины)	Итого	Трудоемкость, акад.ч.					Форма контроля
		Виды занятий, в т.ч.				С использова-нием ДОТ	
		ТЗ	ПЗ	СР	К		
Итого по модулю 6	**22**	**0**	**22**	**0**	**0**	**0**	
Модуль № 7 Слоеные изделия							
Тема 7.1 Технология изготовления круассанов	6	0	6	0	0	0	
Тема 7.2 Технология изготовления датской слойки с начинкой до выпечки	6	0	6	0	0	0	
Тема 7.3 Технология изготовления датской слойки с начинкой после выпечки	6	0	6	0	0	0	
Тема 7.4 Технология изготовления датской слойки с гастрономической начинкой	6	0	6	0	0	0	
Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 7	2	0	2	0	0	0	зачет
Итого по модулю 7:	**26**	**0**	**26**	**0**	0	0	
Квалификационный экзамен	**6**	**2**	**4**	**0**	0	0	
Итого общее количество часов:	**144**	**42**	**102**	**0**	0	0	

2.2. Календарный учебный график

Таблица 4. Календарный учебный график (начало)

Наименование тем, видов аттестации	1 неделя						2 неделя						3 неделя						Итого
	Дни/Акад. ч.																		
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	
Тема 1.1 Введение в компетенцию «Хлебопечение», основные стандарты	1																		**1**
Тема 1.2. Актуальное техническое описание компетенции	1																		**1**
ПА	1																		**1**
Тема 2.1 Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	1																		**1**
Тема 2.2 Актуальная ситуация на региональном рынке труда		1																	**1**
Тема 2.3 Сырье в хлебопекарной промышленности. Новые и нетрадиционные виды сырья. Способы подготовки, современные и актуальные		3																	**3**

Наименование тем, видов аттестации	1 неделя						2 неделя						3 неделя						Итого
	Дни/Акад. ч.																		
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	
требования для подготовки различных видов сырья																			
Тема 2.4 Способы приготовления различных изделий. Новые, современные технологии используемые при тестоведении			2	1															**3**
ПА			2																**2**
Тема 3.1 Культура безопасного труда				2															**2**
Тема 3.2 Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места				1	1														**2**
ПА					2														**2**
Тема 4.1 Этапы производства изделий, от подготовки сырья до хранения готовых изделий					1	4	5												**10**
Тема 4.2 Составление рецептур, технологических карт на хлеб и хлебобулочные изделия							3	4	3										**10**
Тема 4.3 Расчет рецептур по разным параметрам выхода									1	4	1								**6**

Наименование тем, видов аттестации	1 неделя						2 неделя						3 неделя						Итого
	Дни/Акад. ч.																		
	1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	
ПА											1								**1**
Тема 5.1 Хлеб, изготовленный на выброженных дрожжевых полуфабрикатах											2	4							**6**
Тема 5.2 Пшеничный хлеб на заквасках													6						**6**
Тема 5.3 Ржаной хлеб на заквасках													2	4					**6**
Тема 5.4 Хлеб безопарным способом															4	2			**6**
Тема 5.5 Классический багет и декоративные виды разделки багетов																2			**2**
Тема 5.5 Классический багет и декоративные виды разделки багетов																	4		4
Тема 5.6 Хлебные булочки																		6	6
Итого	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**8**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**8**	**4**	**4**	**4**	**4**	**6**	

Таблица 4. Календарный учебный график (окончание)

Наименование тем, видов аттестации	4 неделя						5 неделя						6 неделя						Итого
	Дни/Акад. ч.																		
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	
Тема 5.7 Национальные хлебобулочные изделия	6																		**6**
ПА	2																		**2**
Тема 6.1 Технология изготовления плетеных изделий		4	4	2															**10**
Тема 6.2 Технология изготовления бриоши				2	4	4													**10**
ПА						2													**2**
Тема 7.1 Технология изготовления круассанов							6												**6**
Тема 7.2 Технология изготовления датской слойки с начинкой до выпечки							2	4											**6**
Тема 7.3 Технология изготовления датской слойки с начинкой после выпечки									4	2									**6**
Тема 7.4 Технология изготовления датской слойки с гастрономической начинкой										2	4								**6**
ПА												2							**2**
Итоговая аттестация												6							**6**
Всего	**8**	**4**	**4**	**4**	**4**	**6**	**8**	**4**	**4**	**4**	**4**	**8**							**144**

2.3 Рабочие программы

Таблица 5.1 Рабочая программа модуля 1

Наименование модулей (дисциплин)	**Виды учебных занятий (акад. ч.)**		**Содержание**
Модуль № 1 Компетенция «Хлебопечение»			
Тема 1.1 Введение в компетенцию «Хлебопечение», основные стандарты	ТЗ	1	***Лекция.*** Вопросы, выносимые на занятия: Организация и управление работой, пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда, компетенция общения и межличностных отношений, умелое использование сырье и создание рецептур выпечки хлебобулочных изделий, процесс приготовления и брожения теста, формирование и украшения изделий из теста, процессы выпечки и хранения готовых изделий.
Тема 1.2 Актуальное техническое описание компетенции	ТЗ	1	***Лекция:*** Изучение актуального технического описания компетенции «Хлебопечение». Требования к оборудованию, инвентарю, сырью. Критерии оценки качества выполнения работ. Регламент
Промежуточная аттестация	ТЗ	1	***Зачет:*** Устный опрос по основным разделам спецификации и технического описания компетенции «Хлебопечение».

Таблица 5.2 Рабочая программа модуля 2

Наименование модулей (дисциплин)	**Виды учебных занятий (акад. ч.)**		**Содержание**
Модуль № 2 Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере			
Тема 2.1 Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы,	ТЗ	1	***Лекция.*** Региональные меры содействия занятости, дополнительные меры помощи в трудоустройстве безработных граждан (Постановление от 13 марта 2021 года №362, постановление от 13 марта 2021 года №369),
Тема 2.2 Актуальная ситуация на региональном рынке труда	ТЗ	1	***Лекция.*** Востребованные профессии 2025-2026 гг. в регионе. Средняя заработная плата в Белгородской области по компетенции «Пекарь», перспективы профессионального развития и карьерного роста, анализ вакансий на региональном рынке труда, эффективные стратегии трудоустройства.
Тема 2.3 Сырье в хлебопекарной промышленности. Новые и нетрадиционные виды сырья. Способы подготовки, современные и актуальные требования для подготовки различных видов сырья	ТЗ	3	***Лекция.*** Вопросы, выносимые на занятие: ингредиенты и их функции, виды муки, хлопья и крупы, сахара и сиропы, жиры и масла, дрожжи, молочные продукты, яичные продукты, крахмал, подсластители и сахарозаменители, ферменты, соль, фрукты и ягоды, орехи, солод и солодовые продукты, какао-продукты. Способы и особенности подготовки различных видов сырья; пулиш, спелое тесто, опара бига, традиционные виды опар (большая густая опара, малая густая опара). Понятия о закваске, технологии разведения и *сохранения* заквасочных культур.

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
Тема 2.4 Способы приготовления различных изделий. Новые, современные	ТЗ	3	***Лекция.*** Лекция. Вопросы, выносимые на занятие: технологии интенсификации брожения теста, методы и формы замеса теста в зависимости от технологических параметров. Современные методы автолиза, холодного брожения, использования подовых камней. Инновационное оборудование в хлебопечении.
Промежуточная аттестация	ТЗ	2	***Зачет:*** Тестирование по вопросам рынка труда, классификации сырья и современных технологий хлебопечения.

Таблица 5.3 Рабочая программа модуля 3

Наименование модулей (дисциплин)	**Виды учебных занятий (акад. ч.)**		**Содержание**
Модуль № 3 Требования охраны труда и техники безопасности			
Тема 3.1 Культура безопасного труда	ТЗ	2	***Лекция.*** Вопросы, выносимые на занятия: правовые мероприятия по охране труда, социально-экономические мероприятия по охране труда, организационно-технические мероприятия по охране труда, санитарно-гигиенические мероприятия, лечебно-профилактические и реабилитационные мероприятия. Нормативные акты охраны труда. Виды ответственности за нарушение требований охраны труда.
Тема 3.2 Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места	ТЗ	2	***Лекция.*** Вопросы, выносимые на занятия: инструкция по охране труда и технике безопасности для пекаря, межотраслевые правила охраны труда в общественном питании, типовая инструкция по охране труда. Требования безопасности при работе с технологическим оборудованием (тестомесильными машинами, печами, тестораскаточными машинами). Эргономика рабочего места. Электробезопасность. Пожарная безопасность. Действия в чрезвычайных ситуациях.
Промежуточная аттестация	ТЗ	2	***Зачет:*** Решение ситуационных задач по охране труда и технике безопасности. Анализ типичных нарушений правил безопасности в хлебопекарном производстве.

Таблица 5.4 Рабочая программа модуля 4

Наименование модулей (дисциплин)	**Виды учебных занятий (акад. ч.)**		**Содержание**
Модуль № 4 Организация работы			
Тема 4.1 Этапы производства изделий, от подготовки сырья до хранения готовых изделий	ТЗ	10	***Лекция.*** Классификация сырья: основное и дополнительное сырье, добавки и улучшители. Требования к качеству сырья. Правила приемки и хранения. Подготовка сырья к производству (просеивание муки, активация дрожжей, подготовка жиров и т.д.). ***Лекция.*** Замес и тестоприготовление: задачи замеса, контроль температуры и энергопередачи, методы замеса. Факторы, влияющие на процесс брожения. Способы определения готовности теста. ***Лекция.*** Разделка теста: тестоделение, округление заготовок, предварительная расстойка, формование. Оборудование для разделки. Расстойка: назначение, режимы, продолжительность. Выпечка: процессы, происходящие при выпечке, температурные режимы, пароувлажнение. Охлаждение и хранение готовых изделий. Условия и сроки хранения.
Тема 4.2 Составление рецептур, технологических карт на хлеб и хлебобулочные изделия	ТЗ	4	***Лекция.*** Вопросы, выносимые на занятие: правила оформления технологических карт. Понятие о рецептуре. Унифицированная и производственная рецептуры.
	ПЗ	6	***Практическое занятие.*** Составление технологических карт на различные виды хлебобулочных изделий (хлеб пшеничный, хлеб ржаной, батон, булочки). Расчет расхода сырья на заданное количество изделий. Оформление унифицированных и производственных рецептур. Работа со сборниками рецептур и нормативной документацией.
Тема 4.3 Расчет рецептур по разным параметрам выхода	ТЗ	6	***Лекция.*** Выполнение расчетов по пересчету рецептур на различный выход готовых изделий. Расчет рецептур при замене сырья. Расчет производственных рецептур для непрерывного и порционного производства. Определение выхода готовых изделий с учетом потерь. Решение профессиональных
Промежуточная аттестация	ТЗ	1	***Зачет:*** Защита выполненных практических работ. Проверка правильности составления технологических карт и расчетов рецептур.

Таблица 5.5 Рабочая программа модуля 5

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
Модуль № 5 Хлеб и хлебобулочные изделия			
Тема 5.1 Хлеб, изготовленный на выброженных дрожжевых полуфабрикатах	ПЗ	6	***Практическое занятие.*** Изучение технологии приготовления выброженных полуфабрикатов (опара, бига, пулиш). Приготовление теста на выброженных дрожжевых полуфабрикатах. Замес теста, определение окончания брожения, формование тестовых заготовок, расстойка, выполнение надрезов, выпечка. Оценка качества готовых изделий (деревенский хлеб, цельнозерновой хлеб, чиабатта).
Тема 5.2 Пшеничный хлеб на закваскаx	ПЗ	6	***Практическое занятие.*** Приготовление пшеничной закваски (освежение, определение готовности). Замес теста на пшеничной закваске. Особенности работы с заквасочным тестом. Брожение,
Тема 5.3 Ржаной хлеб на закваскаx	ПЗ	6	***Практическое занятие.*** Приготовление ржаной закваски (заварной способ, густая закваска). Приготовление заварки для ржаного хлеба. Замес ржаного теста, особенности брожения, формование (ручное, в формы), расстойка. Выпечка ржаного хлеба на закваске (бородинский, дарницкий, ржаной с тмином). Оценка качества ржаного хлеба.
Тема 5.4 Хлеб безопарным способом	ПЗ	6	***Практическое занятие.*** Приготовление теста безопарным (прямым) способом. Замес теста с различными видами сырья (овсяная мука, семена, отруби). Интенсификация замеса. Брожение, обминки, формование, расстойка, выпечка (овсяный хлеб, зерновой хлеб, хлеб с добавками). Сравнительный анализ хлеба, приготовленного разными способами.
Тема 5.5 Классический багет и декоративные виды разделки багетов	ПЗ	6	***Практическое занятие.*** Приготовление багетного теста (французское тесто). Автолиз, замес, брожение с обминками. Особенности работы с мягким тестом. Формование классического багета, техника растяжки и скручивания. Декоративные способы разделки: колосок, венок, улитка, плетенка. Расстойка на ткани, нанесение надрезов (надсечек) профессиональным лезвием. Выпечка с пароувлажнением.
Тема 5.6 Хлебные булочки	ПЗ	6	***Практическое занятие.*** Приготовление теста для хлебных булочек (бургерные булочки, хот-доги, булочки для сэндвичей). Различные рецептуры: на воде, на молоке, с добавлением жира.

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
Тема 5.7 Национальные хлебобулочные изделия	ПЗ	6	***Практическое занятие***. Приготовление теста для национальных изделий: брецели (крендели) — варка в щелочном растворе перед выпечкой; гриссини (хлебные палочки) — раскатка и нарезка; фокачча — работа с оливковым маслом, создание углублений пальцами, добавление розмарина, морской соли; пита — раскатка и выпечка для получения "кармана".
Промежуточная аттестация	ПЗ	2	***Зачет:*** Выполнение практического задания: приготовление хлебобулочного изделия по заданию экзаменатора (изученных видов). Соблюдение технологического процесса, организация рабочего места, соблюдение санитарных норм. Презентация готового изделия и его органолептическая оценка.

Таблица 5.6 Рабочая программа модуля 6

Наименование модулей (дисциплин)	**Виды учебных занятий (акад. ч.)**		**Содержание**
Модуль № 6 Сдобные изделия			
Тема 6.1 Технология изготовления плетеных изделий	ПЗ	10	***Практическое занятие.*** Технология изготовления плетеных изделий. Приготовление сдобного дрожжевого теста. Изучение влияния количества сдобы (сахара, масла, яиц) на процесс брожения и структуру теста. Подготовка теста к плетению.
Тема 6.2 Технология изготовления бриоши	ПЗ	10	***Практическое занятие.*** Приготовление теста для бриоши (богатое сдобное тесто с высоким содержанием масла и яиц). Особенности замеса и брожения (холодное брожение). Формование классической бриоши "с головкой". Формование бриоши с различными начинками (шоколад, изюм, фруктовая начинка). Расстойка при пониженной температуре, смазка, выпечка. Оценка нежной структуры мякиша и золотистой корочки.
Промежуточная аттестация	ПЗ	2	***Зачет:*** Выполнение практического задания: приготовление сдобного изделия (плетенка или бриошь) с начинкой. Демонстрация навыков замеса сдобного теста, формования, работы с начинками. Оценка качества готового изделия.

Таблица 5.7 Рабочая программа модуля 7

Наименование модулей (дисциплин)	**Виды учебных занятий (акад. ч.)**		**Содержание**
Модуль № 7 Слоеные изделия			
Тема 7.1 Технология изготовления круассанов	ПЗ	6	***Практическое занятие.*** Технология изготовления круассанов. Замес слоенного теста. Подготовка жира для слоения. Методы слоения теста. Разделка круассанов, расстойка, выпечка, оформление. Практическое занятие. Технология изготовления плетеных изделий. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Различные техники плетения, из разного количества жгутов.
Тема 7.2 Технология изготовления датской слойки с начинкой до выпечки	ПЗ	6	***Практическое занятие.*** Технология изготовления датской слойки. Замес слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Слоения теста. Приготовление начинки для датской слойки, для внесения до выпечки. Формование датской слойки, расстойка выпечка.
Тема 7.3 Технология изготовления датской слойки с начинкой после выпечки	ПЗ	6	***Практическое занятие.*** Технология изготовления датской слойки. Замес слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Слоения теста. Приготовление начинки для датской слойки, Формование датской слойки, расстойка выпечка. Изготовления кремов, гелей для оформления датской слойки.
Тема 7.4 Технология изготовления датской слойки с гастрономической начинкой	ПЗ	6	***Практическое занятие.*** Технология изготовления датской слойки. Замес слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Слоения теста. Приготовление начинки для датской с гастрономической начинкой.
Промежуточная аттестация	ПЗ	2	***Зачет:*** Выполнение практического задания: приготовление слоеного изделия (круассаны или датская слойка) с начинкой по выбору. Демонстрация навыков работы со слоеным тестом, соблюдение температурного режима, качество слоистости. Презентация готового изделия.
Итоговая аттестация			***Квалификационный экзамен***

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
Теоретическая часть квалификационного экзамена	ТЗ	2	Теоретическая часть квалификационного экзамена проводится в форме компьютерного тестирования. Экзаменационные задания охватывают весь объем изученного материала и включают вопросы по технологии приготовления хлебобулочных изделий, характеристике и подготовке сырья, правилам составления рецептур и технологических карт, требованиям охраны труда и производственной санитарии, а также по организации работы пекарного производства. Проверка теоретических знаний позволяет оценить уровень освоения профессиональных компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций пекаря 3 разряда.
Практическая часть квалификационного экзамена	ПЗ	4	Выполнение и презентация практической квалификационной работы. Практическая часть квалификационного экзамена представляет собой выполнение комплексного практического задания, максимально приближенного к реальным производственным условиям. Экзаменуемый получает задание на приготовление одного или нескольких видов хлебобулочных изделий в соответствии с утвержденным ассортиментом (хлеб, сдобные или слоеные изделия). В ходе выполнения работы оцениваются: правильность организации рабочего места, соблюдение технологического процесса и санитарно-гигиенических требований, рациональное использование сырья, владение профессиональными приемами замеса теста, формования, расстойки и выпечки, а также качество готовых изделий по органолептическим показателям (внешний вид, состояние корки и мякиша, вкус, запах). Завершается практическая часть презентацией готового изделия.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Реализация программы осуществляется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации об образовании и локальными нормативными актами АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», регламентирующими данное направление деятельности.

3.1 Требования к кадровому обеспечению

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», а также лицами, привлекаемыми АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», к реализации программы на иных условиях. Квалификация педагогических работников должна соответствовать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

3.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы требует наличия материально-технического обеспечения (далее – МТО), необходимого для проведения всех видов учебных занятий и аттестаций. МТО должно соответствовать действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

Таблица 6. Материально-техническое обеспечение для аудиторных занятий

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебно-производственная мастерская	ПЗ, ИА	Белгородская область, г. Белгород, ул. Апанасенко, д. 51 «А» **Оборудование:** - барная станция (Стол СТ-С-1200.600-02-Р-ЗЛ (СТ-2/1200/600 с ящиками); - ванна моечная Техно-ТТ ВМ-38/446-Л/Пл; - ванна моечная трехсекционная ВСМ-3/430; - вафельница корн-дог GASTRORAG ZU-EG-5BE; - весы AD-5 CAS Corp.Ltd.; весы MAS MS-05; - контейнер передвижной IBS37 (CAMBRO M. COM.) (1шт 14370); - кофеварка рожковая VA-CMG8999PRO; - лампа для карамели с противнем, электрическая LAMP01; - льдогенератор т.м. EQTA серии ECPS, мод. ECPS26A; - машина тестоделительно-округл. т. м. WLBake; - миксер (чаша 5л); миксер планетарный Gastromix B7 220B; - настольный миксер 5 KSM150PSEAC; - печь конвекционная электрическая XEBC-06EU-E1R; - печь ярусная электрическая UTA-39E; - плита индукционная Gastrorag; - соковыжималка VA-SJ2020PRO; - стеллаж кухонный СК Э (600*500*1800);

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
		- стол разделочный нерж. «Kayman»; - тележка - шпилька EKSI P J15; - тестоделитель Gastromix DD-36; - тестомес спиральный «Fimar»; - тестораскаточная машина «Flamic»; - тестораскаточная машина SF 500/1200; - шкаф расстоечный XL; - шкаф холодильный; - шкаф холодильный низкотемпературный СВ105-S (ШН-0,5); - шкаф шоковой заморозки типа ШОК-20-1/1; - аэрограф кондитерский «VogueAir»; - блендер HURAKAN HKN-BLW2СЕРЫЙ; - весы для простого взвешивания; - лист д/выпечки алюминиевый TG4для теплового оборудования(600*400*15, 1 шт-967,73); - лист д/выпечки алюминиевый для теплового оборудования (перфорированный); масляный радиатор Марта МТ-2408 (3шт.-5397р.); - машинка д/приготовления пасты «Imperia Titania Pasta»; - мельница для льда 1,5л; миксер Bosch MFQ 191126; огнетушитель углекислотный ОУ; - плита индукционная VIATTO VA-180K; противень (черный); 43.Эл. миксер ДЕЛЬТА LUX 400 Вт розовый/ DL-5068.
Аудитория 33	ТЗ	Белгородская область, г. Белгород, ул. Апанасенко, д. 51 «А» Рабочее место преподавателя: компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска. Ученические столы и стулья (25 мест)
Компьютерный класс	ТЗ	Белгородская область, г. Белгород, ул. Апанасенко, д. 51 «А» Рабочее место преподавателя: компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска. Рабочее место обучающегося: ПК в сборе (10 мест)

3.3 Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению

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

Таблица 7. Информационное и учебно-методическое обеспечение программы

Нормативные правовые акты, иная документация
1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.07.2023 № 534
3. Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н.
Основная литература
4. Хлеб. Технологии и рецептуры/ Дж. Хамельман. - Пер. С англ.-2-е изд., перераб. и доп.-Спб.: Профессия,2020.-544с., ил., табл. -ISBN978-1-118-13271-5
5. Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для спо / А. Ю. Жадаев, И. Р.Новик. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 128 с. – ISBN 978-5-8114-7405-9.
6.Ториков, В. Е. Агропроизводство, хранение, переработка и стандартизация зерна: учебное пособие для спо / В. Е.Ториков, О. В. Мельникова, А. А. Осипов; Под общей редакцией доктора с.-х. наук [и др.]. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 160 с. – ISBN 978-5-8114-7162-1.
Дополнительная литература
7. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья: учебное пособие для спо / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 208 с. – ISBN 978-5-8114-6432-6.
Интернет-ресурсы
8. Глухих, М. А. Технологии производства продукции растениеводства: учебное пособие для спо /М. А. Глухих. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 148 с. – ISBN 978-5-8114-5998-8. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/159473 (дата обращения: 02.02.2026).
9. Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для спо / А. Ю. Жадаев, И. Р.Новик. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 128 с. – ISBN 978-5-8114-7405-9. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL:https://e.lanbook.com/book/174964 (дата обращения: 02.02.2026).
10.Ториков, В. Е. Агропроизводство, хранение, переработка и стандартизация зерна: учебное пособие для спо / В. Е.Ториков, О. В. Мельникова, А. А. Осипов; Под общей редакцией доктора с.-х. наук [и др.]. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 160 с. – ISBN 978-5-8114-7162-1. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/173071 (дата обращения: 02.02.2026).
11. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 432 с. – ISBN 978-5-8114-5002-2. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/130482 (дата обращения: 02.02.2026).
12. Экспертиза хлебобулочных изделий: учебное пособие для спо / А. С. Романов, Н. И. Давыденко,Л. Н. Шатнюк [и др.]; Под редакцией В. М. Позняковского. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. –344 с. – ISBN 978-5-8114-7503-2. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/161637 (дата обращения: 02.02.2026).
13. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья: учебное пособие для спо / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 208 с. – ISBN 978-5-8114-6432-6. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/147355 (дата обращения: 02.02.2026).

3.4 Общие требования к организации учебного процесса

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки» и ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг».

3.5 Сетевая форма обучения

Организация образовательной деятельности осуществляется в соответствии с соглашением о партнерстве с ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» от 2 февраля 2026 года № 02 при последующем заключении договора с привлечением материально-технических, научно-технических, учебно-методических, организационно-методических, информационно-коммуникационных и иных ресурсов и средств обучения вышеуказанной организации, а также силами научно-педагогических, педагогических и иных работников этой организации.

4. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

4.1. Формы аттестации

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

4.1.1 Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль успеваемости проводится с целью контроля своевременного и качественного выполнения слушателями всех видов учебной работы, предусмотренных программой. Фиксирование результатов текущего контроля успеваемости слушателей определяется преподавателем самостоятельно.

4.1.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета по завершению каждого модуля.

4.1.3 Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией. 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 выполнившие требования программы. Порядок прохождения итоговой аттестации определяется локальными нормативными актами АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки».

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится организацией, осуществляющей образовательную деятельность, для определения соответствия полученных профессиональных компетенций, знаний, умений и навыков планируемым результатам по Программе.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и профессиональном стандарте.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Проверка теоретических знаний осуществляется в форме ответов на вопросы экзаменационных билетов. 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.

В качестве практической части квалификационного экзамена слушателям предлагается выполнить практическую квалификационную работу. Практическая квалификационная работа заключается в выполнении комплексного практического задания, в том числе в форме демонстрационного экзамена, в условиях, которые приближают оценочные процедуры к профессиональной деятельности.

4.2.2. Промежуточная аттестация

В программе приведены требования к выполнению заданий промежуточной аттестации, критерии оценивания и примеры оценочных средств. Формой проведения промежуточной аттестации слушателей является зачет по завершению каждой дисциплины, модуля.

Требования к проведению промежуточной аттестации, критерии оценивания:

«Отлично» - выставляется слушателю за качественное, безупречное выполнение задания в полном объеме, в заданные сроки. За владение информацией и творческое применение знаний при выполнении практического задания.

«Хорошо» - выставляется слушателю за выполнение учебного задания на хорошем уровне в достаточном объеме, но с незначительными погрешностями.

«Удовлетворительно» - выставляется слушателю за выполнение заданий не в полном объеме, с ошибками.

«Неудовлетворительно» - выставляется слушателю за отсутствие навыков, за недобросовестное и небрежное выполнение или полное невыполнение практического задания.

В Приложении к данной программе представлены примеры оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации.

4.2.3. Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

1. Проверка теоретических знаний

Проверка теоретических знаний при проведении квалификационного экзамена осуществляется в форме ответов на вопросы экзаменационных билетов.

2. Практическая квалификационная работа

В качестве практической части квалификационного экзамена слушателям предлагается выполнить практическую квалификационную работу.

Критерии оценивания практической квалификационной работы:

– правильность организации рабочего места;

– правильность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий;

– соответствие требованиям инструкций, регламентов;

– точность применения нормативно-технической документации;

– рациональность использования основного и дополнительного сырья, владение приемами

– первичной и тепловой обработки;

– умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки сырья,

– приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

В Приложении к данной программе представлены примеры оценочных материалов для проведения квалификационного экзамена.

ПРИЛОЖЕНИЕ
к образовательной программе

Примеры оценочных материалов
для проведения промежуточной и итоговой аттестации

Варианты вопросов для проверки знаний при проведении промежуточной аттестации

Варианты вопросов для проверки знаний при проведении промежуточной аттестации

Модуль № 1 «Компетенция Хлебопечение» (зачет).

1.Перечислите основные разделы спецификации стандарта по компетенции «Хлебопечение».

2.Какие требования предъявляются к организации рабочего места пекаря?

3.Назовите основные правила пищевой гигиены при производстве хлебобулочных изделий.

4.Какие нормы охраны здоровья и техники безопасности необходимо соблюдать в хлебопекарном производстве?

5.Охарактеризуйте основные этапы технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий.

6.Какие критерии оценки качества используются при выполнении работ по компетенции «Хлебопечение»?

Модуль № 2 «Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере» (зачет).

1.Перечислите региональные меры содействия занятости населения в Белгородской области.

2.Какие категории граждан имеют право на дополнительные меры поддержки при трудоустройстве?

3.Каков порядок регистрации в качестве самозанятого? Назовите налоговые ставки и меры поддержки для самозанятых.

4.Какие профессии наиболее востребованы на региональном рынке труда в 2025-2026 гг.?

5.Какова средняя заработная плата пекаря в Белгородской области? От каких факторов она зависит?

6.Назовите крупнейшие предприятия хлебопекарной отрасли в регионе — потенциальных работодателей.

7.Какие перспективы карьерного роста существуют для пекаря?

8.Какие современные технологии и оборудование используются в хлебопекарной промышленности?

9.Назовите новые тенденции в производстве хлебобулочных изделий (безглютеновая продукция, ремесленный хлеб, замороженные полуфабрикаты и др.).

10.Какие требования предъявляют современные работодатели к квалификации пекаря?

11.Где можно найти информацию о вакансиях для пекарей в регионе?

12.Какие документы необходимы для трудоустройства на предприятия общественного питания?

Модуль № 3 «Требования охраны труда и техники безопасности» (зачет)

1.Назовите основные виды мероприятий по охране труда (правовые, организационно-технические, санитарно-гигиенические).

2.Какие нормативные акты регулируют охрану труда в организациях общественного питания?

3.Перечислите основные требования безопасности при работе с тестомесильной машиной.

4.Какие правила безопасности необходимо соблюдать при работе с хлебопекарной печью?

5.Назовите требования электробезопасности в производственных помещениях.

6.Каковы действия пекаря при возникновении пожара?

7.Перечислите санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочего места пекаря.

8.Какие средства индивидуальной защиты должен использовать пекарь?

Модуль № 4 «Организация работы» (зачет)

1.Дайте классификацию сырья, используемого в хлебопечении (основное и дополнительное).

2.Каковы правила приемки и хранения муки, дрожжей, жиров?

3.Опишите этапы подготовки сырья к производству.

4.Какие процессы происходят при замесе и брожении теста?

5.Назовите способы определения готовности теста.

6.Что такое расстойка? Каково ее назначение и оптимальные параметры?

7.Опишите процессы, происходящие при выпечке хлеба.

8.Что входит в структуру технологической карты? Составьте технологическую карту на заданное изделие.

9.В чем отличие унифицированной рецептуры от производственной?

10.Выполните пересчет рецептуры на заданный выход готовых изделий.

Модуль № 5 «Хлеб и хлебобулочные изделия» (зачет – выполнение практического задания)

Задание: Приготовьте хлебобулочное изделие в соответствии с технологической картой (по выбору экзаменатора).

Примерные варианты заданий:

1.Приготовить пшеничный хлеб на закваске.
2.Приготовить ржаной хлеб на закваске.
3.Приготовить багет классический.
4.Приготовить хлеб безопарным способом (овсяный, зерновой).
5.Приготовить хлебные булочки (бургерные, для хот-догов).

Модуль № 6 «Сдобные изделия» (зачет – выполнение практического задания)
Задание: Приготовьте сдобное изделие с начинкой.
Примерные варианты заданий:
1.Приготовить плетенку (халы) из 3 или 4 жгутов.
2.Приготовить бриошь классическую.
3.Приготовить сдобную булочку с фруктовой начинкой.
4.Приготовить плетеное изделие с маком.
5.Приготовить бриошь с шоколадной начинкой.
6.Критерии оценки:
7.Качество замеса сдобного теста.
8.Техника плетения или формования.
9.Качество приготовления начинки.
10.Внешний вид готового изделия (равномерность, цвет корочки).
11Органолептические показатели (вкус, аромат, структура).

Модуль № 7 «Слоеные изделия» (зачет – выполнение практического задания)
Задание: Приготовьте слоеное изделие.
Примерные варианты заданий:
1.Приготовить круассаны (без начинки или с шоколадной начинкой).
2.Приготовить датскую слойку с яблочной начинкой.
3.Приготовить датскую слойку с гастрономической начинкой (сыр, ветчина).
4.Приготовить датскую слойку с начинкой после выпечки (с кремом и ягодами).
5.Приготовить круассаны с миндальной начинкой.

ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ
Квалификационный экзамен

Вопросы для проверки теоретических знаний

Билет № 1

1.Охарактеризуйте основные виды сырья, используемые в хлебопечении. Требования к качеству муки.

2.Опишите технологию приготовления пшеничного хлеба на закваске.

3.Назовите правила охраны труда при работе с тестораскаточной машиной.

Билет № 2

1.Какие способы тестоприготовления существуют? Охарактеризуйте безопарный способ.

2.Технология приготовления слоеного дрожжевого теста для круассанов.

3.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочего места пекаря.

Билет № 3

1.Ржаные закваски: виды, технология выведения и поддержания.

2.Приготовление сдобного теста и изделий из него (плетенки, бриоши).

3.Действия пекаря при аварийных ситуациях (поражение током, пожар).

Билет № 4

1.Характеристика выброженных полуфабрикатов (опары, бига, пулиш).

2.Технология приготовления багета: особенности теста, формования, надрезов, выпечки.

3.Нормативная документация пекаря (технологические карты, сборники рецептур).

Билет № 5

1.Процессы, происходящие при выпечке хлебобулочных изделий. Роль пароувлажнения.

2.Приготовление датской слойки с различными видами начинок.

3.Требования к качеству готовых хлебобулочных изделий. Дефекты и их причины.

Билет № 6

1.Классификация хлебобулочных изделий. Ассортимент и пищевая ценность.

2.Технология приготовления национальных хлебобулочных изделий (брецели, гриссини, фокачча).

3.Организация рабочего места пекаря. Инструменты, инвентарь, оборудование.

Билет № 7

1.Дрожжи: виды, свойства, способы активации и хранения.

2.Приготовление ржаного хлеба на закваске (бородинский, дарницкий).

3.Правила составления технологических карт и расчета рецептур.

Билет № 8

1.Жиры и масла в хлебопечении: виды, функции, требования к качеству.

2.Технология приготовления хлебных булочек (бургерные, хот-доги).

3.Меры пожарной безопасности в хлебопекарном производстве.

Билет № 9

1.Улучшители и добавки в хлебопечении: назначение, виды.

2.Особенности приготовления теста для чиабатты и деревенского хлеба.

3.Правила эксплуатации хлебопекарных печей. Температурные режимы.

Билет № 10

1.Яйцепродукты и молочные продукты в хлебопечении: виды, подготовка, функции.

2.Технология приготовления плетеных изделий из сдобного теста.

3.Ответственность за нарушение требований охраны труда и санитарных норм.

Задания для практической квалификационной работы

Задание 1. Приготовить пшеничный хлеб на закваске (вес изделия 0,4-0,5 кг). Произвести формовку круглого или подового хлеба. Обеспечить правильные надрезы. Провести органолептическую оценку качества.

Задание 2. Приготовить ржаной хлеб на закваске (вес изделия 0,4-0,5 кг). Произвести формовку подового или формового хлеба. Оценить качество мякиша и корки.

Задание 3. Приготовить классический багет (2-3 шт., длина 30-35 см). Выполнить правильные надсечки. Обеспечить хрустящую корочку и пористый мякиш.

Задание 4. Приготовить ассорти хлебных булочек (не менее 3 видов формования). Произвести отделку поверхности (семена, надрезы, смазка).

Задание 5. Приготовить плетеное изделие из сдобного теста (плетенка из 3 или 4 жгутов, хала). Обеспечить равномерное плетение и золотистый цвет корочки.

Задание 6. Приготовить бриошь (классическую "с головкой" или порционные бриоши). Обеспечить нежную структуру мякиша и характерную форму.

Задание 7. Приготовить круассаны (не менее 6 шт.). Обеспечить правильную форму (полумесяц), слоистую структуру, полость внутри (при отсутствии начинки).

Задание 8. Приготовить датскую слойку с фруктовой начинкой (яблочной, вишневой) – не менее 4 шт. Различные способы формования (конверты, квадраты, треугольники).

Задание 9. Приготовить датскую слойку с гастрономической начинкой (сыр, ветчина, грибы) – не менее 4 шт. Обеспечить баланс вкуса теста и начинки.

Задание 10. Приготовить датскую слойку с начинкой после выпечки (корзиночки с заварным кремом и ягодами). Оформить готовое изделие.

Критерии оценки практической квалификационной работы

Организация рабочего места Правильность подбора инвентаря и оборудования, соблюдение санитарных требований, эффективность организации труда.

Технологический процесс Соблюдение последовательности операций, точность замеса, контроль температуры и времени брожения, правильность расстойки.

Формование Соответствие формы изделия заданию, аккуратность, равномерность, качество надрезов.

Выпечка Правильность выбора режима, использование пароувлажнения, степень пропеченности, цвет корочки.

Качество готового изделия Соответствие органолептическим показателям (внешний вид, состояние корки, структура мякиша, вкус, запах)

Презентация Эстетичность подачи, соблюдение температуры подачи, оригинальность оформления.

Шкала оценивания:

«Отлично» – работа выполнена полностью, без замечаний, изделие соответствует всем требованиям, продемонстрирован высокий уровень профессиональных навыков.

«Хорошо» – работа выполнена с незначительными недочетами, не влияющими на качество готового изделия.

«Удовлетворительно» – работа выполнена с ошибками, изделие имеет устранимые дефекты.

«Неудовлетворительно» – грубые нарушения технологии, несоответствие изделия требованиям, несоблюдение санитарных норм и правил охраны труда.