

Министерство образования и науки Калужской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Калужской области
«Калужский колледж экономики и технологий»
(ГАПОУ КО «ККЭТ»)

ПРИНЯТО

Решение Педагогического совета

от 29 августа 2025 г.

Протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ КО «ККЭТ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5FF2A8B3DC70681DE4850579E5210AA0
Владелец: Васина Надежда Ивановна
Действителен: с 09.10.2025 до 02.01.2027

Н.И. Васина

Приказ от 01.09.2025 № 101

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа профессиональной подготовки слушателей

Государственного автономного профессионального
образовательного учреждения Калужской области

«Калужский колледж экономики и технологий»

по профессии 16472 ПЕКАРЬ

Квалификация (профессия): Помощник пекаря

Уровень квалификации - 3

Срок обучения – 9 месяцев

Форма обучения – очная

Калуга 2025

Программа профессиональной подготовки по профессии 619137 Пекарь разработана с учетом:

- профессионального стандарта Пекарь Регистрационный № 682, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н.

- квалификационных требований по профессии Пекарь 3 разряда (Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 Раздел ЕТКС «Хлебопекарно-макаронное производство»)

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Калужской области «Калужский колледж экономики и технологий»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1.1 Характеристика программы профессиональной подготовки по профессии Пекарь
- 1.2. Нормативные документы для разработки программы профессиональной подготовки по профессии Пекарь
- 1.3. Нормативный срок освоения программы
- 1.4. Требования к поступающим на обучение по программе профессиональной подготовки по профессии Пекарь
- 1.5 Форма обучения
- 1.6 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

2 ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

- 2.1. Требования к результатам освоения программы

3 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

- 3.1. Учебный план.
- 3.2 Рабочая программа.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

- 4.1. Оценка качества освоения программы
- 4.2 Организация текущего контроля
- 4.3 Организация промежуточной и итоговой аттестации

5. ТРЕБОВАНИЕ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

- 5.1. Кадровое обеспечение
- 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение
- 5.3. Материально-техническое обеспечение

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Характеристика программы профессиональной подготовки по профессии Пекарь

Основная цель программы профессиональной подготовки по профессии Пекарь - готовность прошедшего подготовку и итоговую аттестацию слушателя программы к изготовлению качественной хлебопекарной продукции.

Программа профессиональной подготовки по профессии Пекарь разработана с учетом профессионального стандарта Пекарь Регистрационный № 549, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015 г. № 597

Программа профессиональной подготовки по профессии Пекарь представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований регионального рынка труда и запросов предприятий, заказчиков образовательных услуг. Программа регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации процесса обучения, оценку качества подготовки слушателя по данному направлению и включает в себя следующие документы: учебный план, рабочие программы, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии и качество подготовки слушателей. Результаты подготовки - усвоенные знания и умения, профессиональные навыки, обеспечивающие соответствующую квалификацию.

1.2. Нормативные документы для разработки программы повышения по профессии Пекарь

Программа профессиональной подготовки представляет собой систему документов, регламентирующих цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации процесса обучения, оценку качества подготовки слушателей по данному направлению.

Нормативную правовую основу разработки программы профессиональной подготовки по профессии Пекарь составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (№ 273 от 29 декабря 2012 года);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020г. № 438).
- Перечень профессий, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение № 534 от 14 июля 2023 г.
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (с изменениями).
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск 51. (утвержденного Постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г. N 30.)
- профессиональный стандарт Пекарь, регистрационный № 549, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015 г. № 597
- Устав колледжа;
- Локальные нормативные акты колледжа.

1.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы профессиональной подготовки рабочих по профессии **Пекарь** – 9 месяцев (1368 часов или 38 недель). Квалификация: Помощник пекаря (Пекарь 2 разряда).

1.4 Требования к поступающим по программе подготовки рабочих по профессии Пекарь

К профессиональному обучению по программе профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, ранее не имевшие профессии рабочего и должности служащего.

1.5 Форма обучения – очная.

1.6 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Лица, успешно сдавшие квалификационный экзамен, получают квалификацию по профессии рабочего, должности служащего с присвоением (при наличии) квалификационного разряда, класса, категории по результатам профессионального обучения, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУШАТЕЛЕЙ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

2.1. Область профессиональной деятельности слушателей.

Область профессиональной деятельности слушателей: **Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря**

2.2. Требования к результатам освоения программы

Программа направлена на совершенствование профессиональных компетенций слушателей по виду профессиональной деятельности **Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря**

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основному виду деятельности:

ПК 01 Составление рецептуры хлебобулочных изделий

ПК 02 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

ПК 03 Формовка хлебобулочных изделий

ПК 04 Выпечка хлебобулочных изделий

Слушатель должен иметь: **практические навыки**, соответствующие основному виду профессиональной деятельности:

- Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции
- Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции
- Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству
- Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации
- Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции
- Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
- Замешивание и формовка теста вручную
- Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании
- Выпечка несдобных хлебобулочных изделий
- Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
- Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
- Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения

необходимые умения:

- Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции
- Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах
- Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
- Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции
- Применять приемы смешанной закваски

- Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий
- Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе
- Применять различные способы замесов
- Определять дефекты теста
- Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции
- Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе
- Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления

необходимые знания:

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства
- Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий
- Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
- Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
- Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения
- Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса
- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты

3 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом,
- последовательность изучения учебных дисциплин, профессиональных модулей;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям;

Начало учебных занятий по мере комплектования групп. Продолжительность занятий 45 минут, группировка парами.

3.2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы профессионального модуля, учебной и производственной практики составляют содержательную основу ППП. В рабочих программах сформулированы конечные результаты обучения в органичной связи с осваиваемыми знаниями, умениями и совершенствуемыми компетенциями. Рабочие программы утверждены в установленном порядке.

План учебного процесса в группе профессионального обучения по профессии Пекарь							
	Наименование УД, ПМ, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Обязательная аудиторная		Распределение обязательных учебных		
			Всего занятий	в том числе:		занятий и практик (час. в семестр)	
				Теоретических занятий	Лабораторно-практических занятий	1 курс	
						1 сем	2 сем
						недели	
						10+3	13+3+4
						360+108	468+108+144
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		234	138	96	126	108
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	36	26	10	36	
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	36	16	20	36	
ОП.03	Оборудование хлебопекарного и кондитерского производства	ДЗ	54	44	10	54	
ОП.04	Охрана труда	З	36	28	8		36
ОП.05	Основы предпринимательской деятельности	З	36	24	12	-	36
ОП.06	Основы калькуляции и учета	З	36		36	-	36
Профессиональный цикл							
ПМ.01	Изготовление хлебобулочных изделий	квал. экзамен	954	352	602	342	612
МДК.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	Э	306	192	114	150	156
МДК.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	Э	288	160	128	84	204
УП.01	Учебная практика	ДЗ	216		216	108	108
ПП.01	Производственная	ДЗ	144		144	-	144
Итого	Часов теоретического обучения		828	490	698	360	468
Итого	Учебной и производственной практики		360	0	360	108	252
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	КЭ	72				72
ПА.00	Промежуточная аттестация		36				36
ВСЕГО			1296				
			ВСЕГО	Дисциплин и МДК		6	8
				Учебной практики		3(108)	3(108)
				Производственной практики		0	4(144)
				Экзаменов		0	2
				Дифф. зачетов		4	3
				Зачетов		0	5

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

4.1. Оценка качества освоения основного вида профессиональной деятельности

Оценка качества освоения ППП включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестации слушателей.

4.2 Организация текущего контроля

Текущий контроль проводится преподавателями в процессе обучения с целью объективной оценки качества освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний отражены в соответствующих рабочих программах.

4.3 Организация промежуточной и итоговой аттестации

Промежуточная аттестация для всех учебных дисциплин, профессионального модуля по результатам их освоения проводится в обязательном порядке в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена. Фонды оценочных средств разработаны и утверждены колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональному модулю и для итоговой аттестации - разработаны и утверждены колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программой профессионального модуля. Аттестационной комиссией проводятся оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций. Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме **квалификационного экзамена**.

Квалификационный экзамен проводится организацией, осуществляющей образовательную деятельность, для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующей профессии рабочих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Реализация программы профессиональной подготовки обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин (модулей).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, среднего профессионального образования» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21 марта 2025 г. № 136н). Мастера производственного обучения и преподаватели, отвечающие за освоение слушателями профессионального цикла, проходят обязательную стажировку не реже 1 раза в три года на предприятиях по профилю подготовки г. Калуги и Калужской области, систематически повышают квалификацию в процессе осуществления педагогической деятельности.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, и профессиональному модулю. Реализация ППП обеспечена доступом каждого слушателя к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет. Каждый слушатель обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу.

В наличии технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы): МФУ лазерный Kyocera Ecosys M2235DN A4 Duplex Net; (с картриджем, с кабелем), Ноутбук HP 255 G7 (Ryzen 3/8Gb/SSD/15.6"/FHD (1920x1080)/ПО Microsoft Windows 10 Pro x64 Rus/ПО Microsoft Office Home and Business 2016/Мышь Logitech)

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с. - ISBN 978-985-7253-23-4.

2. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 318 с. + Доп.

3. Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижилова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-00032-478-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171029> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276446> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Рензьева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631> (дата обращения: 21.11.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Куликовский А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный

2. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум : учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 231 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1045703. - ISBN 978-5-16-015677-4. - Текст : электронный.

3. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст : электронный.

4. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. - 320 с. : ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст : электронный.

5. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст : электронный.

Материалы периодической печати

Журналы:

1. Кондитерское производство
2. «Хлебопечение России»
3. «Пищевые ингредиенты»
4. «Пекарня»
5. «Хлебопродукты»
6. «ПАРТНЕР кондитер, хлебопек»

Интернет-ресурсы

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [www. 100 menu. Ru](http://www.100menu.ru)
2. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий [www. tsf 2000. ru](http://www.tsf2000.ru)
3. Электронные книги по кулинарии [www. dom-eknig.ru](http://www.dom-eknig.ru)
4. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике [http\:/db/portal/sites/portal_page.html](http://db.portal/sites/portal_page.html)
5. Федеральный портал «Российское образование» www.edu.ru
6. Федеральный правовой портал «Юридическая Россия» www.law.edu.ru
7. Федеральный портал «Социально- гуманитарное и политологическое образование» www.humanities.edu.ru
8. Федеральный портал «Информационно- коммуникационные технологии в образовании» [http\:/:www.ict.edu.ru](http://www.ict.edu.ru)
9. Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by
10. Сайт хлебопечков: <http://hlebopechka.ru>
11. «Российское хлебопечение» - <http://www.hleb.net/>
12. Журнал «Bread.su» - <http://bread.su/>
13. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии» - <http://www.cnsheb.ru/>
14. Издательство «КолосС» - <http://www.koloss.ru/>

Материально-техническое обеспечение учебного процесса соответствует установленным требованиям. Для реализации программы используются учебные кабинеты, специализированные лаборатории, мастерская по компетенции «Хлебопечение». Перечень оборудования мастерской по компетенции «Хлебопечение» соответствует инфраструктурному листу чемпионата «Профессионалы по данной компетенции».

Перечень оборудования мастерской по компетенции «Хлебопечение»

1. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
2. Печь конвекционная Abat КЭП-6
3. Расстоечный шкаф Abat ШРТ-12
4. Подовая печь с пароувлажнением UNOX XEBDS-02EU-D
5. Подставка под подовую печь ПП-70/60
6. Стол производственный с бортом СПРБ-120/60
7. Тестомес Arach ASM22R 2S
8. Холодильный шкаф POLAIR CM 105-Sm
9. Стол с моечной ванной ВМЦФР/1-100/60 Л
10. Стеллаж 4х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)
11. Стол производственный с бортом СПРБ-120/59

12. Тележка-шпилька для противней ШП-66/40
13. Весы для простого взвешивания МАССА-К МК-6.2-А20
14. Плита индукционная Кобор SLIM-1
15. Миксер BEAR VARIMIXER Teddy 5L
16. Тележка-шпилька для противней ШП-66/41
17. Смеситель для холодной и горячей воды
18. Противень UNOX TG 410
19. Противень UNOX TG 405
20. Тележка-шпилька для противней ШП-66/41
21. Стеллаж 4х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)
22. Стол производственный с бортом СПРБ-120/59
23. Льдогенератор
24. Контейнеры с крышками для муки 20-25 л.
25. Пластиковые контейнеры для теста на 10 литров
26. Пластиковые контейнеры для теста на 5 литров
27. Миска глубокая из нержавеющей стали объем 750мл
28. Нож универсальный 145 мм
29. Поднос столовый 450х355 мм с ручками
30. Набор досок разделочных пластиковых (желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая)
31. Рукавица для пекарей с длинной манжетой
32. Ковш с крышкой 1,8 л для индукционной плиты
33. Терка четырёхгранная
34. Контейнер с крышкой 2 л
35. Кружка мерная на 2 литра
36. Нож для хлеба 18.0 см
37. Доска разделочная
38. Часы настенные электронные