

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Директор ОГА ПОУ НТТТ»

М.Б. Галахов

«15.09» 2024 г.



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**ПО ПРОФЕССИИ 16472 «Пекарь»**

**областного государственного автономного  
профессионального образовательного учреждения  
«Новгородский торгово-технологический техникум»**

Квалификация: «Пекарь 3  
разряда»

Форма обучения – очно - за-  
очная

**Пояснительная записка**  
**к программе профессионального обучения по профессии**  
**16472 «Пекарь»**

**1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ**

Настоящая программа профессионального обучения по профессии 16472 «Пекарь» областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Новгородский торгово – технологический техникум» (далее – ОГА ПОУ «НТТТ») разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 2 августа 2013 г. № 799 (ред. от 13.07.2021), и в соответствии со следующими нормативно – правовыми документами:

Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- профессиональным стандартом «Пекарь» (Приказ Министерства труда России от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь");

- приказом Министерства просвещения России от 14.07.2023 № 534 (ред. от 29.02.2024) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- приказом Министерства Просвещения № 438 от 26.08.2020 года «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Уставом ОГА ПОУ «НТТТ» и локальными актами:

- Положением о ресурсном центре;

- Об оказании платных услуг.

Учебный план предназначен для подготовки квалифицированных рабочих по профессии «Пекарь» 3-го квалификационного разряда.

**1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Учебный процесс по программе профессионального обучения осуществляется в ОГА ПОУ «НТТТ» в течение всего календарного года.

Дата начала занятий определяется по мере комплектования групп.

Образовательная деятельность организуется в соответствии с расписанием, утвержденным руководителем ресурсного центра ОГА ПОУ «НТТТ».

Для обучающихся устанавливается пятидневная учебная неделя. Продолжительность академического часа для всех аудиторных занятий составляет 45 минут. Возможна группировка занятий сдвоенными академическими часами (парами) по одной учебной дисциплине.

Максимальная учебная нагрузка обучающихся при освоении программы профессиональной подготовки включает обязательную аудиторную нагрузку (лекции, практические занятия), учебную и производственную практику и самостоятельную работу.

Учебная практика организуется в производственных лабораториях ОГА ПОУ «НТТТ».

### **1.3. Порядок аттестации обучающихся**

Оценка качества освоения программы профессионального обучения включает текущий контроль успеваемости и квалификационный экзамен слушателей.

Текущий контроль успеваемости представляет собой контроль освоения программного материала учебных дисциплин. Формы текущего контроля успеваемости определяет преподаватель с учетом содержания программы профессиональной подготовки. Результаты текущего контроля успеваемости заносятся в журналы в виде отметки по 5-балльной системе.

В ходе освоения тем предусматривается проведение зачетов за счёт времени, отведённого на соответствующую тему.

Квалификационный экзамен проводится ОГА ПОУ «НТТТ» для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, 3 -го квалификационного разряда по профессии «Пекарь».

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки и прошедшим итоговую аттестацию, присваивается 3 квалификационный разряд и выдается документ о квалификации – свидетельство о присвоении квалификации установленного образца.

Документ о квалификации выдается на бланке, являющимся защищенным от подделок полиграфической продукцией, образец которого установлен ОГА ПОУ «НТТТ».

Взамен утраченного свидетельства, либо взамен свидетельства, содержащего ошибки, обнаруженные слушателем после его получения, выдается дубликат свидетельства.

## **2. Содержание программа повышения квалификации по профессии 16472 «Пекарь»**

### **2.1 Цель курса**

Получение профессиональных знаний, умений и навыков по профессии «Пекарь» с присвоением 3 квалификационных разрядов.

### **2.2 Категория обучающихся**

Для обучения по данной программе допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), годные к работе по профессии «Пекарь» по медицинским показателям.

**2.3 Продолжительность обучения:** 256 академических часов.

### **2.4 Требования к результатам освоения программы**

В результате освоения программы профессионального обучения слушатели освоят новый вид профессиональной деятельности и соответствующие профессиональные компетенции:

ПК.1 Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

ПК.2 Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции

ПК.3 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

ПК.4 Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции

ПК.5 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

ПК.6 Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос

Вид профессиональной деятельности выпускников: выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

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

***Знать:***

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Технологии приготовления хлебобулочной продукции
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства
- Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
- Правила и технологии расчетов с потребителями
- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания

***Уметь:***

- Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос

***Владеть навыками трудовых действий:***

- Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента
- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции
- Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса
- Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации
- Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию

- Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос

### **3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для программы профессионального обучения**

Кабинеты: технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности.

Лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения и продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

### **4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**4.1. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по программе профессионального обучения:** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профессии «Пекарь».

**Мастера:** наличие 4 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**5. План учебного процесса по  
программе профессионального обучения  
по профессии 16472 «Пекарь»**

Наименование дисциплин, практик	Формы промежуточной аттестации (зачёт, диф. зачёт, экзамен)	Учебная нагрузка обучающихся (час)				
		Максимальная нагрузка	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		
				Всего занятий	Лекций	в т.ч.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
Требования охраны труда и пожарной безопасности	з	6	4	2		2
Экономические и правовые основы производственной деятельности	з	6	4	2		2
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	з	24	8	16	8	8
Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	44	28	16	8	8
Технология приготовления хлеба и мучных кондитерских изделий	дз	100	30	70	50	20
Учебная практика по технологии приготовления хлеба и мучных кондитерских изделий	з	36		36		36
Производственная практика по технологии приготовления хлеба и мучных кондитерских изделий	з	36		36		36
<b>Всего</b>	<b>5/2/1</b>	<b>252</b>	<b>74</b>	<b>178</b>	<b>66</b>	<b>112</b>
<b>Итоговая аттестация</b>				<b>4</b>		

## **Требования охраны труда и пожарной безопасности**

### **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **1.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>6</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>2</b>
в том числе:	
практические занятия	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>4</b>
<b>Итоговая аттестация в форме зачёта</b>	



**1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Требования охраны труда и пожарной безопасности»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Тема 1. Требования охраны труда на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	<b>Практические занятия</b>	
	1. Требования охраны труда на предприятиях общественного питания Инструкция по охране труда для работников общественного питания	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Техника безопасности на предприятиях общественного питания. Оказание первой медицинской помощи на предприятиях общественного питания	
<b>Тема 2. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	<b>Практические занятия</b>	
	2. Причины пожара на предприятиях общественного питания. Правила поведения сотрудников во время возгорания. Пути эвакуации на предприятиях. Правила безопасности предприятий	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Меры пожарной безопасности на предприятиях общественного питания	
	<b>ИТОГО</b>	<b>6</b>

### **1.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. "ТОИ Р-95120-(001-033)-95. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания" (утв. Приказом Роскомторга от 03.10.1995 N 87)
2. Топоров Н.К. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: Учеб. для учащихся общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 2016.
3. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 кл. учеб. для общеобразовательных учреждений. – 10-е изд. – М.: Просвещение, 2017.
4. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 кл. учеб. для общеобразовательных учреждений. – 10-е изд. – М.: Просвещение, 2015.
5. Смирнов А.Т., Мишин П.В. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. – 7-е изд. – М.: Просвещение, 2015.

Дополнительные источники:

1. Научно-методический и информационный журнал: ОБЖ. Основы безопасности жизнедеятельности.

Интернет-сайты:

1. [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_92847/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_92847/) - КонсультантПлюс
2. [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_78699/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_78699/) - Федеральный закон "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности" от 22.07.2008 N 123-ФЗ
3. <https://base.garant.ru/70249640/> - Требования, предъявленные к зданиям общепита

## **Экономические и правовые основы производственной деятельности**

### **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **1.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>4</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>2</b>
в том числе:	
практические занятия	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>2</b>
<b>Итоговая аттестация в форме зачёта</b>	

**1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Экономические и правовые основы производственной деятельности»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Тема 1. Экономические основы производственной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	<b>Практические занятия</b>	
	1. Основные показатели деятельности организации. Издержки. Прибыль. Рентабельность. Заработная плата. Сущность и функции оплаты труда. Анализ и планирование фонда заработной платы.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Расчет прибыли и рентабельности. Расчет издержек производства. Анализ товарооборота.	
<b>Тема 2. Правовые основы производственной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	<b>Практические занятия</b>	
	2. Решение правовых производственных ситуаций. Регулирование трудовых споров.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Анализ статей Трудового кодекса. Работа с основными положениями Трудового кодекса. Составление резюме.	
<b>ИТОГО</b>	<b>6</b>	

### **1.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание. М., Академия, 2015.
2. Иванова С.И. , Шереметова В.В., Скляр М.А. и др./ Под ред. Иванова С.И. Экономика (профильный уровень) кн. 1,2 М., Вита Пресс, 2017.
3. Экономика фирмы. Под ред. Муравьевой Т.В. М., Академия, 2015.
4. Трудовой кодекс РФ.

Дополнительные источники:

1. Николаева Т.И., Егорова Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания. М., 2006.

## Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

### СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>24</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
лекции	<b>8</b>
Практические занятия	<b>8</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>8</b>
<b>Итоговая аттестация в форме зачёта</b>	

**1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Тема 1. Основы микробиологии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5
	1. Цели и задачи основных разделов изучаемого предмета. Роль микробов в природе. Морфология микробов. Физиология микробов. Микробиология основных пищевых продуктов.	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4
<b>Тема 2. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктах и продовольственного сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5
	3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктах и продовольственного сырья. Дезинфицирующие средства: классификация, назначение и обработка помещения.	
	<b>Практические занятия</b>	6
	4. Составление плана основных мероприятий по соблюдению санитарных правил содержания инвентаря и инструментов.	
	5. Составление алгоритма действий по выполнению санитарных требований к тепловой обработке блюд и процессу их приготовления.	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
Составление разноуровневого теста на тему «Санитарные требования к тепловой обработке блюд». Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Личная гигиена работников предприятия общественного питания.		
<b>ИТОГО</b>	<b>24</b>	

### **1.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Квчурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2015.
2. Мартинчик В.Н. Микробиология, физиология питания, санитария. – М.: Академия, 2017.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2015.

Дополнительные источники:

1. О Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: положение: утв. Постановлением Правительства РФ 30.06.2004г., № 322 (ред. от 02.10.2021).
2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" СП 2.3.6. 1079-01: утв. Главным гос. санитарным врачом РФ 27.10.2020 г., №32.
3. Устав Федерального государственного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии»: утв. Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 25.04.2011 г., № 400.



## Техническое оснащение и организация рабочего места

### СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>44</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
лекции	8
практические занятия	8
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>28</b>
<b>Итоговая аттестация в форме зачёта</b>	

**1.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Техническое оснащение и организация рабочего места»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Организация и учет на предприятиях общественного питания</b>		
<b>Тема 1.1. Характеристика основных типов предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	1. Характеристика предприятий общественного питания: типы и классы. Организация кулинарного и кондитерского производства.	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление плана помещений для потребителей в ресторане, кафе, столовой, закусочной. Составление конспекта на тему «Функции, которые выполняет предприятие общественного питания», «Рациональное размещение сети предприятий общественного питания». Составление алгоритма действий при изготовлении мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий.	7
<b>Тема 1.2. Учёт сырья и готовых мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	2. Учёт сырья и готовых мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление конспекта по теме «Порядок списания испорченных продуктов», «Порядок и сроки проведения инвентаризации». Заполнение бланков: наряд-заказ, требований-накладных, калькуляционная карточка, накладная на отпуск готовой продукции, составление товарного отчета.	7
<b>Раздел 2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания</b>		
<b>Тема 2.1. Механическое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	3. Машины и механизмы для обработки овощей. Машины и механизмы для измельчения мяса. 4. Механизмы для нарезки гастрономических продуктов. Машины для работы кондитерского цеха.	
	<b>Практические занятия</b>	2
	5. Подготовка к работе аппаратов для кондитерского цеха.	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление и заполнение таблицы «Возможные неисправности машин и механизмов»	7
	Расшифровка маркировки машин и механизмов (буквенное и цифровое обозначение) Осуществление мелкого ремонта и устранение неисправностей машин и механизмов Составление конспекта «Новые виды механического оборудования», «Правила эксплуатации фарше-	

	мешалки и мясорыхлителя».	
<b>Тема 2.2 Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	6.   Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи	
	<b>Практические занятия</b>	2
	7.   Подготовка к работе аппаратов для кондитерского цеха.	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Расшифровка маркировки машин и механизмов (буквенное и цифровое обозначение) Составление и заполнение таблицы «Возможные неисправности оборудования» Составление конспекта «Устройство и назначение аппаратов пароварочных», «Новые виды варочно-жарочного оборудования».	7
<b>Всего:</b>		<b>44</b>

### **1.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. В.В. Усов. Организация производства и обслуживания: Учеб. пособие. – М.: ОИЦ «Академия», 2015. – 416 с. – Серия: Профессиональное образование.
2. И.И. Потапов. Калькуляция и учет Учеб. пособие. – М.: ОИЦ «Академия», 2016. – 160 с. – Серия: Профессиональное образование.
3. И.И. Потапова. Рабочая тетрадь Калькуляция и учет Учеб. пособие. – М.: ОИЦ «Академия», 2017. – 144 с. – Серия: Профессиональное образование.
4. В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания Учеб. пособие. – М.: ОИЦ «Академия», 2015. – 248 с. – Серия: Профессиональное образование.

**Технология приготовления  
хлеба и мучных кондитерских изделий**

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>100</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>24</b>
в том числе:	
лекции	50
практические занятия	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>30</b>
<b>Итоговая аттестация в форме зачёта</b>	

**1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Технология приготовления хлеба и мучных кондитерских изделий»**

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов						
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>						
Тема 1. Размножение и выращивание дрожжей	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="461 464 506 831">1</td> <td data-bbox="510 464 1933 831"> <p>Основы культивирования дрожжей. Выращивание дрожжей по воздушно-приточному и воздушно-поточному способу.</p> <p>2 Технологический процесс производства хлебопекарных прессованных дрожжей. Размножение маточных дрожжей.</p> <p>3 Выращивание маточных дрожжей по различным технологическим схемам.</p> <p>4 Производство сухеных дрожжей, сроки хранения дрожжей. Производство жидких хлебопекарных дрожжей.</p> <p><i>Практическое занятие.</i> Определение качества дрожжей прессованных и сухих. Подготовка дрожжей к производству.</p> </td> <td data-bbox="1944 464 2141 831">10</td> </tr> <tr> <td data-bbox="461 871 506 1058">1.</td> <td data-bbox="510 871 1933 1058"> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическому занятию.</p> <p>Составление схемы выращивания дрожжей.</p> <p>Составление инструкционной карты «Выращивание маточных дрожжей»</p> </td> <td data-bbox="1944 871 2141 1058">4</td> </tr> </table>	1	<p>Основы культивирования дрожжей. Выращивание дрожжей по воздушно-приточному и воздушно-поточному способу.</p> <p>2 Технологический процесс производства хлебопекарных прессованных дрожжей. Размножение маточных дрожжей.</p> <p>3 Выращивание маточных дрожжей по различным технологическим схемам.</p> <p>4 Производство сухеных дрожжей, сроки хранения дрожжей. Производство жидких хлебопекарных дрожжей.</p> <p><i>Практическое занятие.</i> Определение качества дрожжей прессованных и сухих. Подготовка дрожжей к производству.</p>	10	1.	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическому занятию.</p> <p>Составление схемы выращивания дрожжей.</p> <p>Составление инструкционной карты «Выращивание маточных дрожжей»</p>	4	
1	<p>Основы культивирования дрожжей. Выращивание дрожжей по воздушно-приточному и воздушно-поточному способу.</p> <p>2 Технологический процесс производства хлебопекарных прессованных дрожжей. Размножение маточных дрожжей.</p> <p>3 Выращивание маточных дрожжей по различным технологическим схемам.</p> <p>4 Производство сухеных дрожжей, сроки хранения дрожжей. Производство жидких хлебопекарных дрожжей.</p> <p><i>Практическое занятие.</i> Определение качества дрожжей прессованных и сухих. Подготовка дрожжей к производству.</p>	10						
1.	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическому занятию.</p> <p>Составление схемы выращивания дрожжей.</p> <p>Составление инструкционной карты «Выращивание маточных дрожжей»</p>	4						
Тема 2 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="461 1098 506 1353">1</td> <td data-bbox="510 1098 1933 1353"> <p>Прием, хранение и подготовка сырья к производству:</p> <p>1. Мука и крахмал. Сахар, мед, патока</p> <p>Яйца и яичные продукты</p> <p>2. Масло, маргарин и жиры; молоко и молочные продукты</p> <p>3. Овощи, фрукты, крупы</p> <p>4. Мясные и рыбные продукты</p> <p>5. Разрыхлители теста, вкусовые и ароматические вещества</p> </td> <td data-bbox="1944 1098 2141 1353">14</td> </tr> </table>	1	<p>Прием, хранение и подготовка сырья к производству:</p> <p>1. Мука и крахмал. Сахар, мед, патока</p> <p>Яйца и яичные продукты</p> <p>2. Масло, маргарин и жиры; молоко и молочные продукты</p> <p>3. Овощи, фрукты, крупы</p> <p>4. Мясные и рыбные продукты</p> <p>5. Разрыхлители теста, вкусовые и ароматические вещества</p>	14				
1	<p>Прием, хранение и подготовка сырья к производству:</p> <p>1. Мука и крахмал. Сахар, мед, патока</p> <p>Яйца и яичные продукты</p> <p>2. Масло, маргарин и жиры; молоко и молочные продукты</p> <p>3. Овощи, фрукты, крупы</p> <p>4. Мясные и рыбные продукты</p> <p>5. Разрыхлители теста, вкусовые и ароматические вещества</p>	14						

	6. Пищевые добавки и красители	
2	Приготовление теста 1. Понятие о рецептуре 2. Правила взаимозаменяемости сырья 3. Расчет производственных рецептов 4. Дозирование сырья 5. Замес и образование теста 6. Способы разрыхления теста	
3	Способы приготовления пшеничного теста	
4	Приготовление ржаного теста	
5	Способы приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки	
6	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий 1. Приготовление фаршей и начинок 2. Приготовление сиропов, кремов 3. Приготовление глазури и посыпок	
7	Приготовление дрожжевого теста 1. Замес теста и способы его разрыхления 2. Приготовление дрожжевого безопарного теста 3. Приготовление дрожжевого опарного теста 4. Приготовление дрожжевого слоеного теста 5. Приготовление блинного теста и теста для оладий	
8	Приготовление бездрожжевого теста Приготовление сдобное пресного теста	

	9	Приготовление вафельного теста	
	10	Приготовление пряничного теста	
	11	Приготовление заварного теста	
	12	Приготовление бисквита	
	13	Приготовление песочного теста, слоеного теста	
	14	Приготовление воздушного и воздушно – орехового теста	
		<p><i>Практическое занятие 1.</i> Оценка качества сырья по органолептическим показателям.</p> <p><i>Практическое занятие 2.</i> Подготовка сырья: взвешивание, растворение, дозирование.</p> <p><i>Практическое занятие 3.</i> Расчет производственных рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия из пшеничной муки.</p> <p><i>Практическое занятие 4.</i> Расчет производственных рецептур на изделия из бездрожжевого теста</p>	
	1	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Составление схемы «Приготовление пшеничного теста»</p> <p>Составление схемы «Приготовление ржаного теста»</p> <p>Составление схемы «Приготовление ржано-пшеничного теста»</p> <p>Составление схем «Приготовление дрожжевого теста различными способами»</p> <p>Заполнение таблицы «Карта анализа брака дрожжевого теста»</p> <p>Составление схемы «Приготовление бездрожжевого теста»</p>	10
Тема 3 Разделка теста.	1	<p>Технология деления теста, формования тестовых заготовок</p> <p>Понятие разделки теста</p> <p>Расстойка тестовых заготовок</p> <p>Разделка теста для формового хлеба и подового хлеба.</p>	14



	2	Разделка теста для булочных изделий, для сдобных изделий, для слоеных изделий, для любительских изделий, для замороженных полуфабрикатов Ассортимент изделий.	
	3	Разделка дрожжевого теста и изготовление полуфабрикатов. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.	
	4	Разделка бездрожжевого теста и изготовление полуфабрикатов. Разделка теста для блинчиков, вареников, лапши домашней, сдобного пресного теста, вафельного теста, пряничного теста, песочного теста, бисквитного теста, заварного теста, слоеного теста, песочного теста. Ассортимент изделий из бездрожжевого теста.	
	5	Технология деления теста, формования тестовых заготовок хлеба, хлебобулочных, бараночных и сахарных изделий. Способы разделки различных видов изделий. Режимы расстойки полуфабрикатов.  <i>Практическое занятие.</i> Разделка песочного теста	
Тема 4. Термическая обработка теста и отделка по-	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Составление инструкционной карты «Разделка теста для формового хлеба» Составление инструкционной карты «Разделка теста для подового хлеба» Составление инструкционной карты «Разделка дрожжевого теста» Составление инструкционной карты «Разделка бездрожжевого теста»	10
Тема 4. Термическая обработка теста и отделка по-	1	Выпечка хлебобулочных изделий. Общее понятие выпечки. Прогревание теста – хлеба при выпечке	14

верхности хлебобулочных изделий	<p>Образование корки Образование мякиша Увеличение объема изделий Выход хлеба</p> <p>2 Выпечка отдельных видов изделий из пшеничной муки</p> <p>3 Выпечка отдельных видов изделий из смеси пшеничной и ржаной муки</p> <p>4 Выпечка бараночных и сухарных изделий</p> <p>5 Выпечка различных видов кондитерских полуфабрикатов из бездрожжевого теста</p> <p><i>Практическое занятие.</i> Расчет упека. Расчет выхода готовой продукции</p>	
	<p>1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Составление инструкционной карты «Выпечка изделий из пшеничной муки» Составление инструкционной карты «Выпечка изделий из смеси пшеничной и ржаной муки» Составление инструкционной карты «Выпечка бараночных и сухарных изделий» Составление инструкционной карты «Выпечка кондитерских полуфабрикатов из бездрожжевого теста»</p>	
Тема 5 Укладка и упаковка готовой продукции.	<p>1 Правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки.</p> <p>2 Требования к упаковке и маркировке изделий.</p> <p>3 Требования к качеству хлебобулочных изделий. Хранение хлебобулочных изделий.</p> <p>4 Процессы, происходящие при хранении. Усушка. Дефекты и болезни хлебобулочных изделий.</p> <p>5 Расфасовка, упаковка мучных кондитерских изделий. Требования к качеству мучных кондитерских изделий. Хранение.</p>	10

		<i>Практическое занятие.</i> Расчёт усушки	
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Заполнение маркировочных бланков на изделие Заполнение таблицы «Виды брака хлебобулочных изделий» Заполнение таблицы «Виды брака мучных кондитерских изделий»	10
<b>ИТОГО</b>			<b>98</b>

### 1.3. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования - / Н.А. Анфимова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования / Н.И. Дубровская. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания / В.Ф. Кащенко – М. «Альфа-М». 2016 – 416 с.
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для студ. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 7-е изд., стер. – Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 8-е изд., стер. – Издательский центр «Академия», 2014. – 512 с.
7. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Б. Цыганова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 488 с.

Дополнительные источники:

1. Г.В. Ткачёва, М.И. Селина, Н.В. Шестакова Пекарь. Основы профессиональной деятельности. Учебно-практическое пособие: учеб. Для СПО, Кнорус, 2022.

Справочники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Издательство «Хлебпродинформ»
2. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий, Москва, 1999, Издательство «Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 621 с.

Интернет-ресурсы:

1. <https://pressa.ru/ru/magazines/nasha-kuhnya#/> - Журнал «Наша кухня»

2. <https://www.gastronom.ru/> – Журнал «Гастроном»
3. <https://xn--e1agdrafhkaooob.xn--p1ai/professions/cook> - «Шоупрофессий»
4. <https://daily.afisha.ru/eating/16036-kulinarnyy-likbez-10-luchshih-knig-o-kulinarii-so-vsego-mira/> – «Кулинарный ликбез»

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Тематика	ВИДЫ РАБОТ учебной практики	Количество часов
<b>Профессиональная программа «Технология приготовления хлеба и мучных кондитерских изделий»</b>		36
Тема 1.1 Введение.	1. Вводный инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования к работникам пищевых производств (хлебозаводов, предприятий общественного питания и т.д.). Ознакомление с рабочими местами на производстве, организацией рабочих мест, оборудованием предприятий.	2
Тема 1.2 Размножение и выращивание дрожжей	1. Подготовка дрожжей. Приготовление дрожжевого молока. Освоение приемов приготовления дрожжевого молока.	2
	2. Подготовка сырья. Приготовление ржаной густой и жидкой закваски	2
	3. Подготовка сырья для приготовления опары. Приготовление опары.	2
Тема 1.3 Приготовление теста	1. Приготовление теста для хлеба. Приготовление пшеничного теста безопарным и опарным способом. Приготовление теста для сдобных изделий.	2
	2. Приготовление теста из ржаной муки. Приготовление теста из ржано-пшеничной муки. Приготовление теста для соломки и сухарей	2
	3. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий. Приготовление фаршей, сиропов, кремов.	2
	4. Приготовление дрожжевого безопарного теста, дрожжевого опарного теста, дрожжевого слоеного теста. Приготовление блинного теста, теста для оладий, сдобного пресного теста, пряничного теста.	2
	5. Приготовление заварного теста, бисквита, песочного теста, слоеного теста.	1
Тема 1.4 Разделка теста	1. Разделка теста для формового хлеба из пшеничной муки, для формового хлеба из ржано-пшеничной муки, для подового хлеба.	2
	2. Разделка теста для булочных изделий, формование изделий батанообразной формы. Разделки теста для сдобных изделий, для плетеных изделий.	2

	3. Особенности формования пирожков, кулебяк, фигурных изделий. Разделка слоеных изделий, формы изделий из слоеного теста.	1
	4. Разделка теста для бараночных изделий, для любительских изделий, для замороженных полуфабрикатов.	2
Тема 1.5 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	1. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий. Выпечка батона с изюмом, хлеба диетического, хлеба «Городской», батонов нарезного, особого, нарезного молочного.	1
	2. Выпечка баранок сдобных, сухарей сдобных.	1
	3. Выпечка бисквитных полуфабрикатов, песочных полуфабрикатов, слоеных полуфабрикатов.	2
	4. Выпечка кексов, пряников, вафель.	1
	5. Выпечка и отделка пирожных и тортов.	2
Тема 1.6 Укладка и упаковка готовой продукции	1. Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям. Отбраковка готовых изделий по массе.	2
	2. Упаковка изделий различными способами. Укладка продукции в лотки, контейнеры, вагонетки.	2
	3. Упаковка печенья, пряничных изделий, вафель, кексов. Упаковка тортов и пирожных.	1
	Итого	36
	Итоговая аттестация	зачет

**Экзаменационные задания для слушателей по программе профессионального обучения по профессии 16472 «Пекарь» (3 разряд)**

1. Приготовление бездрожжевого теста
2. Приготовление сдобного пресного теста
3. Приготовление вафельного теста
4. Приготовление пряничного теста
5. Приготовление заварного теста
6. Приготовление бисквита
7. Приготовление песочного теста, слоеного теста
8. Приготовление воздушного и воздушно – орехового теста