

«УТВЕРЖДАЮ»



Директор ОГА ПОУ НТТТ»

М.Б. Галахов

М.Б. Галахов
«*4*» *марта* 2023г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

ПО ПРОФЕССИИ 16472 «Пекарь»

областного государственного автономного

профессионального образовательного учреждения

«Новгородский торгово-технологический техникум»

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 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 799, и в соответствии со следующими нормативно – правовыми документами:

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

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «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 повышения квалификации 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, программа 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: 250 академических часов.

2.4 Требования к результатам освоения программы.

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

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- технологические процессы производства хлебобулочных и мучных изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на листы;
- методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;
- способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;
- факторы, влияющие на выход хлеба и методы их расчёта;
- устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;
- требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия;
- соблюдать рациональную организацию труда на работе, правила внутреннего трудового распорядка;
- безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;

- основные средства и приёмы предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте;
- основы экономики отрасли и предприятия.

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве хлебобулочных изделий;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые изделия.

владеть навыками трудовых действий:

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания;

– проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания;

– приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;

– ведения технологического процесса выпечки хлеба;

– выпечки хлеба с ручной посадкой и надрезкой заготовок;

– выпечки хлеба в печах с посадкой лопатами;

– выпечки мучнисто-кондитерских изделий на 3-х и более механизированных конвейерных печах или в 3-х и более электрошкафах;

– ведение комплекса технологических процессов, включающих выпечку булочных мелкоштучных и диетических сортов изделий;

– надрезкой тестовых заготовок;

– выемкой готовых изделий, чисткой листов, с одновременным обслуживанием шкафа окончательной расстойки;

– ведение технологических процессов ошпарки и выпечки бараночных изделий на линиях, оборудованных расстойно-печными агрегатами;

– смазка подов люлек, посадка тестовых заготовок на поды люлек;

– поддержание парового и температурного режимов в пекарной и ошпарочной камерах;

– регулирование скорости движения печного конвейера.

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	в т.ч.	
					Лекций	Лабораторные и практические занятия
1	2	3	4	5	6	7
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	з	24	20	4	2	2
Техническое оснащение и организация рабочего места	з	24	20	4	2	2
Технология приготовления хлеба и мучных кондитерских изделий	дз	162	138	24	18	6
Учебная практика по технологии приготовления хлеба и мучных кондитерских изделий	з	36		36		36
Всего	3/1/0	250	178	68	22	46
Итоговая аттестация				4		

**Основы микробиологии, санитарии и
гигиены в пищевом производстве**

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	24
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	4
в том числе:	
лекции	2
Практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Итоговая аттестация в форме зачёта	

**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	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основы микробиологии	Содержание учебного материала	1	2
	1. Цели и задачи основных разделов изучаемого предмета. Роль микробов в природе. Морфология микробов. Физиология микробов. Микробиология основных пищевых продуктов.		
	Самостоятельная работа обучающихся	10	
	2. Пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.		
Тема 2. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Содержание учебного материала	1	2
	3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктах и продовольственного сырья. Дезинфицирующие моющие средства: классификация, назначение и обработка помещения.		
	Практические занятия	2	2
	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.		
	Самостоятельная работа обучающихся	10	2
	Составление разноуровневого теста на тему «Санитарные требования к тепловой обработке блюд». Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Личная гигиена работников предприятия общественного питания.		
	ИТОГО	24	

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**

1 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	24
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	4
в том числе:	
лекции	2
практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Итоговая аттестация в форме зачёта	

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	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация и учет на предприятиях общественного питания		8	
Тема 1.1. Характеристика основных типов предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	2	2
	1. Характеристика предприятий общественного питания: типы и классы. Организация кулинарного и кондитерского производства.		
	Самостоятельная работа обучающихся 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.	2	
Тема 1.2. Учёт сырья и готовых мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий	Содержание учебного материала	2	2
	2. Учёт сырья и готовых мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий		
	Самостоятельная работа обучающихся 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.	2	
Раздел 2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания		16	
Тема 2.1. Механическое оборудование	Содержание учебного материала	2	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.		2
	Практические занятия	2	
	5. Подготовка к работе аппаратов для кондитерского цеха.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление и заполнение таблицы «Возможные неисправности машин и механизмов»	2	

	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 фаршемешалки и мясорыхлителя».		
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	2	2
	6. Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи		
	Практические занятия	2	
	7. Подготовка к работе аппаратов для кондитерского цеха.		
	Самостоятельная работа обучающихся 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».	6	
	Всего:	24	

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**

1 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	24
в том числе:	
лекции	18
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	138
Итоговая аттестация в форме зачёта	

**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	Уровень освоения																								
1	2	3	4																								
Тема 1. Размножение и выращивание дрожжей	Содержание учебного материала																										
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="409 499 477 531">1</td> <td data-bbox="477 499 1845 571">Основы культивирования дрожжей. Выращивание дрожжей по воздушно-приточному и воздушно-поточному способу.</td> <td data-bbox="1845 499 1973 531">1</td> <td data-bbox="1973 499 2132 531">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="409 571 477 603">2</td> <td data-bbox="477 571 1845 611">Технологический процесс производства хлебопекарных прессованных дрожжей. Размножение</td> <td data-bbox="1845 571 1973 603"></td> <td data-bbox="1973 571 2132 603"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="409 611 477 643">3</td> <td data-bbox="477 611 1845 651">маточных дрожжей.</td> <td data-bbox="1845 611 1973 643"></td> <td data-bbox="1973 611 2132 643"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="409 651 477 683">4</td> <td data-bbox="477 651 1845 691">Выращивание маточных дрожжей по различным технологическим схемам.</td> <td data-bbox="1845 651 1973 683"></td> <td data-bbox="1973 651 2132 683"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="409 691 477 722">5</td> <td data-bbox="477 691 1845 762">Производство сушеных дрожжей, сроки хранения дрожжей. Производство жидких хлебопекарных дрожжей.</td> <td data-bbox="1845 691 1973 722"></td> <td data-bbox="1973 691 2132 722"></td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="409 794 1845 863"><i>Практическое занятие.</i> Определение качества дрожжей прессованных и сухих. Подготовка дрожжей к производству.</td> <td data-bbox="1845 826 1973 858">1</td> <td data-bbox="1973 826 2132 858">3</td> </tr> </table>	1	Основы культивирования дрожжей. Выращивание дрожжей по воздушно-приточному и воздушно-поточному способу.	1	2	2	Технологический процесс производства хлебопекарных прессованных дрожжей. Размножение			3	маточных дрожжей.			4	Выращивание маточных дрожжей по различным технологическим схемам.			5	Производство сушеных дрожжей, сроки хранения дрожжей. Производство жидких хлебопекарных дрожжей.			<i>Практическое занятие.</i> Определение качества дрожжей прессованных и сухих. Подготовка дрожжей к производству.		1	3		
	1	Основы культивирования дрожжей. Выращивание дрожжей по воздушно-приточному и воздушно-поточному способу.	1	2																							
2	Технологический процесс производства хлебопекарных прессованных дрожжей. Размножение																										
3	маточных дрожжей.																										
4	Выращивание маточных дрожжей по различным технологическим схемам.																										
5	Производство сушеных дрожжей, сроки хранения дрожжей. Производство жидких хлебопекарных дрожжей.																										
<i>Практическое занятие.</i> Определение качества дрожжей прессованных и сухих. Подготовка дрожжей к производству.		1	3																								
Самостоятельная работа																											
1.	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическому занятию. Составление схемы выращивания дрожжей. Составление инструкционной карты «Выращивание маточных дрожжей»	20																									
Тема 2 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала																										
	1	Прием, хранение и подготовка сырья к производству: 1. Мука и крахмал. Сахар, мед, патока Яйца и яичные продукты 2. Масло, маргарин и жиры; молоко и молочные продукты 3. Овощи, фрукты, крупы 4. Мясные и рыбные продукты	7	2																							

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

	9	Приготовление вафельного теста		2
	10	Приготовление пряничного теста		2
	11	Приготовление заварного теста		2
	12	Приготовление бисквита		2
	13	Приготовление песочного теста, слоеного теста		2
	14	Приготовление воздушного и воздушно – орехового теста		2
		<i>Практическое занятие 1.</i> Оценка качества сырья по органолептическим показателям.	1	3
		<i>Практическое занятие 2.</i> Подготовка сырья: взвешивание, растворение, дозирование.	1	3
		<i>Практическое занятие 3.</i> Расчет производственных рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия из пшеничной муки.	1	3
		<i>Практическое занятие 4.</i> Расчет производственных рецептур на изделия из бездрожжевого теста	1	3
Самостоятельная работа				
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Составление схемы «Приготовление пшеничного теста» Составление схемы «Приготовление ржаного теста» Составление схемы «Приготовление ржано-пшеничного теста» Составление схем «Приготовление дрожжевого теста различными способами» Заполнение таблицы «Карта анализа брака дрожжевого теста» Составление схемы «Приготовление бездрожжевого теста»	16	
Тема 3 Разделка теста.				
Содержание учебного материала				
	1	Технология деления теста, формования тестовых заготовок	6	2

	<p>Понятие разделки теста Расстойка тестовых заготовок Разделка теста для формового хлеба и подового хлеба.</p>		
2	<p>Разделка теста для булочных изделий, для сдобных изделий, для слоеных изделий, для любительских изделий, для замороженных полуфабрикатов Ассортимент изделий.</p>		2
3	<p>Разделка дрожжевого теста и изготовление полуфабрикатов. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.</p>		2
4	<p>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.</p>		2
5	<p>Технология деления теста, формования тестовых заготовок хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий. Способы разделки различных видов изделий. Режимы расстойки полуфабрикатов.</p> <p><i>Практическое занятие.</i> Разделка песочного теста</p>		2
Самостоятельная работа			
1	<p>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»</p>	14	3

<p>Тема 4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</p>	<p>Содержание учебного материала</p>				
	1	<p>Выпечка хлебобулочных изделий. Общее понятие выпечки. Прогревание теста – хлеба при выпечке Образование корки Образование мякиша Увеличение объема изделий Выход хлеба</p>	2	2	
	2	<p>Выпечка отдельных видов изделий из пшеничной муки</p>		2	
	3	<p>Выпечка отдельных видов изделий из смеси пшеничной и ржаной муки</p>		2	
	4	<p>Выпечка бараночных и сухарных изделий</p>		2	
	5	<p>Выпечка различных видов кондитерских полуфабрикатов из бездрожжевого теста</p>		2	
		<p><i>Практическое занятие.</i> Расчет упека. Расчет выхода готовой продукции</p>	1	3	
	<p>Самостоятельная работа</p>				
	1	<p>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>	44		
<p>Тема 5 Укладка и упаковка готовой продукции.</p>	1	<p>Правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки.</p>	2	2	
	2	<p>Требования к упаковке и маркировке изделий.</p>		2	
	3	<p>Требования к качеству хлебобулочных изделий. Хранение хлебобулочных изделий.</p>		2	

	4	Процессы, происходящие при хранении. Усушка. Дефекты и болезни хлебобулочных изделий.		2
	5	Расфасовка, упаковка мучных кондитерских изделий. Требования к качеству мучных кондитерских изделий. Хранение. <i>Практическое занятие.</i> Расчёт усушки		2
			1	3
Самостоятельная работа				
	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»	44	
ИТОГО			162	

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 рецептур 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 рецептур 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. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
2. <http://pelmen4eg.ru> – Журнал «Гастроном»
3. www.pitportal.ru – Весь общепит России
4. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

1.4 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Тематика	ВИДЫ РАБОТ учебной практики	Количество часов
Профессиональная программа «Технология приготовления хлеба и мучных кондитерских изделий»		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 безопасным 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 безопасного 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 сахарных изделий. Выпечка батона с изюмом, хлеба диетического, хлеба «Городской», батончиков 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