

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение города Москвы
«Образовательный комплекс «Юго-Запад»




**Образовательная программа
профессионального образования
в рамках проекта «Профессиональное обучение без границ»**

Профессия 16472 Пекарь

Москва
2019 год

ОДОБРЕНА
Предметно-цикловой комиссией
Технология продукции
общественного питания и швейных
услуг
протокол № 1 от 02.09.2019 г

председатель ПЦК:

 Л.В. Карташова

Настоящая образовательная
программа по профессии 16472
Пекарь разработана в соответствии
Профессиональным стандартом
Пекарь, рег. № 682 , утв. Приказом
Министерства труда и социальной
защиты РФ от 1 декабря 2015 г.
№ 914н

Составитель: Пономарев В.П., преподаватель первой квалификационной
категории ГБПОУ ОК «ЮГО – ЗАПАД»

Рецензент: Змитер Я.С. бренд-шеф ООО «Вэй Март»

Оглавление

1. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	6
3.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН	6
3.2. СОДЕРЖАНИЕ.....	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	13

1. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

16472 «Пекарь»

Образовательная программа разработана в соответствии с Профессиональным стандартом Пекарь, Профессиональным стандартом Пекарь, рег. № 682, утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 914н в части освоения обобщенной трудовой функции Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Программа разработана с целью ранней профессиональной социализации лиц в возрасте до 18 лет и расширения интереса к трудовому и профессиональному обучению в условиях структурных изменений на рынке труда, роста конкуренции, определяющих постоянную потребность экономики города Москвы в профессиональной мобильности молодежи.

К освоению программы профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь допускаются лица до 18 лет, не имеющие основного общего образования, при условии обучения в 9, 10 и 11 классах на момент завершения освоения программы профессиональной подготовки.

С целью овладения указанной обобщенной трудовой функцией обучающийся в ходе освоения программы должен освоить следующие трудовые функции:

- Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
- Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

В результате освоения программы профессиональной подготовки по профессии Пекарь обучающиеся сдают квалификационный экзамен и получают свидетельство с присвоением квалификации – пекарь 2-го разряда.

Нормативный срок освоения профессиональной программы составляет 110 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

При освоении трудовой функции «Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места» выполняет следующие трудовые действия и получает необходимые умения и знания

Трудовые действия	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
	Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
Необходимые умения	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции
Необходимые знания	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции
	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними
	Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
Другие характеристики	-

При освоении трудовой функции «Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий» выполняет следующие трудовые действия и получает необходимые умения и знания

Трудовые действия	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента
	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение,

	<p>формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса</p> <p>Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации</p> <p>Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию</p> <p>Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос</p>
Необходимые умения	<p>Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос</p>
Необходимые знания	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Технологии приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства</p> <p>Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</p>

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

	Наименование тем	Количество часов	
		Учебных занятий	в том числе лабораторных и практических занятий
1	Модуль 01. Общепрофессиональный курс	18	3
1.1.	Охрана труда	4	1
1.2.	Основы микробиологии, санитарии, гигиены	4	
1.3.	Сырье и материалы для хлебопекарного производства	4	
1.4.	Оборудование для хлебопекарного производства	6	2
2	Модуль 02. Специальный курс	32	22
2.1.	Технология хлебопекарного производства	20	14
2.2.	Future Skills. Повар-диетолог. Технология приготовления диетических видов хлеба	6	4
2.3.	Контроль качества хлебопекарных изделий	6	4
3	Модуль 03. Производственное обучение	54	
3.1.	Учебная практика	54	
4	Квалификационный экзамен	6	
	ИТОГО	110	25

3.2. СОДЕРЖАНИЕ

Наименование тем	Содержание учебного материала
Модуль 01. Общепрофессиональный курс	
1.1. Охрана труда	<i>Содержание учебного материала</i> 1. Нормативно-правовая база охраны труда 2. Условия труда на предприятиях общественного питания 3. Электробезопасность и пожарная безопасность 4. Техника безопасности и охрана труда в пекарне Требования охраны труда и техники безопасности на предприятиях пищевой промышленности. Охрана труда в пекарне. Особенности работы в пекарне. Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием. Режимы вентиляции и температурный режим в цехах. <i>Практическая работа</i> – анализ работы пекаря в течение смены, в условиях соблюдения требований охраны труда и техники безопасности.
1.2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены	<i>Содержание учебного материала</i> 1. Основные группы микроорганизмов, их морфология и физиология, роль в пищевом производстве 2. Микробиология основных пищевых продуктов 3. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления 4. Санитария и гигиена в пекарне
1.3. Сырье и материалы для хлебопекарного производства	<i>Содержание учебного материала</i> Виды и сорта муки, отличительные особенности сортов. Органолептическая оценка качества муки. Основное и дополнительное сырье, необходимое для приготовления хлебобулочных изделий. Прием и хранение сырья.
1.4. Оборудование для	<i>Содержание учебного материала</i>

<p>хлебопекарного производства</p>	<p>1. Оборудование и инвентарь для подготовки и дозирования сырья Устройства и принцип работы и правила эксплуатации оборудования для муки и других видов сырья. Оборудование дозирования сырья и жидкостей. Принцип работы и правила эксплуатации</p> <p>2. Оборудование для приготовления теста. Виды оборудования, применяемого для приготовления теста (тестомесильные машины периодического и непрерывного действия, дежеопроектировщики) и их назначение, устройство и принцип действия. Назначение, устройство, правила обслуживания оборудования для приготовления теста; тестоприготовительные агрегаты поточного и порционного приготовления теста. Устройство для освобождения дежей от теста <i>Практическая работа</i> - Отработка этапов работы на тестомесильной машине.</p> <p>3. Оборудование для деления, формования и расстойки тестовых заготовок Тестоделительные машины со шнековым делителем, характеристика, принцип работы и правила эксплуатации. Тестоделительные машины с валковым нагнетателем, характеристика, принцип работы и правила эксплуатации. Округлительные машины, характеристика, принцип работы и правила эксплуатации. Закаточные машины, характеристика, принцип работы и правила эксплуатации. Классификация расстойных шкафов. Конвейерные шкафы. Расстойная камера шкафного типа. Расстойный шкаф с вертикальным люлечным конвейером. <i>Практическая работа</i> – Изучение технологической схемы тестозакаточной машины Т1-ХТ2-3-1</p> <p>4. Оборудование для выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Классификация печей. Основные элементы печей. Типы печей. Расстойно-печные агрегаты. Эксплуатация хлебопекарных печей и правила техники безопасности. Устройство и принцип работы хлебопекарных печей.</p>
<p>Модуль 02. Специальный курс</p>	
<p>2.1.Технология хлебопекарного производства</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Введение</p> <p>1 Основы исторических этапов развития профессии – пекарь История становления профессии пекарь. Хлебные дома России времен Ивана Грозного. Первые булочные. Хлебозаводы, хлебокомбинаты</p> <p>2 Подготовка и дозирование сырья Подготовка сырья (муки, дрожжей, масла растительного, масла сливочного, сахара, яиц, мака, повидла, изюма). Порядок и правила подготовки сырья. Растворы сахара и соли. Дозирование сырья</p>

при замесе теста. Дефекты хлеба и х/б изделий вызванные нарушением правил хранения и подготовки сырья.

Практическая работа – Составление таблицы по подготовке основного и дополнительного сырья.

Лабораторная работа – Отмывание клейковины из пшеничной муки.

3 Приготовление теста различными способами согласно рецептурам

Назначение замеса. Процессы, происходящие при замесе теста. Способы замеса теста и их отличительные особенности. Факторы, определяющие выбор способа замеса. Разрыхление теста (назначение и сущность процесса разрыхления). Биологический способ разрыхления теста, его оценка. Созревание теста, Процессы, происходящие при брожении теста. Факторы, влияющие на процесс брожения. Виды рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Способы приготовления теста для пшеничного хлеба, булочных и сдобных изделий. Приготовление пшеничного теста опарным способом. Приготовление теста безопарным способом традиционным и ускоренным. Приготовление ржаного теста на густых и жидких заквасках.

Лабораторная работа – Приготовление теста на дрожжах и влияние их на разрыхление теста

4 Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении

Методы определения готовности теста в процессе созревания (органолептические, физико-химические). Сущность и показатели органолептического метода определения опары, теста. Оценивание качества опары, закваски, заварки, теста по физико-химическим показателям. Контроль времени брожения, температуры и определение органолептическим методом. Методы определения подъемной силы дрожжей и заквасок.

Лабораторная работа – приготовление дрожжевого опарного теста

5. Технология деления теста, формование тестовых заготовок

Основные операции разделки теста. Деление теста на порционные куски. Округление тестовых заготовок. Предварительная расстойка. Формование тестовых заготовок. Окончательная расстойка тестовых заготовок. Факторы, влияющие на продолжительность окончательной расстойки. Разделка теста для формового и подового хлеба. Разделка теста для булочных изделий. Разделка теста для сдобных изделий. Разделка теста для слоеных изделий. Разделка теста для любительских изделий и для замороженных полуфабрикатов. Дефекты хлеба, вызванные не правильной разделкой теста

Практическая работа – Составление техпроцессов по делению и формовке тестовых заготовок для хлеба

и хлебобулочных изделий. Изучение техники безопасности при обслуживании тестоделителя, округлителя и тестозакаточной машины

6. Технология разделки мучных кондитерских изделий.

Разделка дрожжевого безопасного теста, теста с ускоренным периодом брожения для приготовления крекеров. Разделка дрожжевого опарного теста, теста для сливочных крекеров. Разделка дрожжевого слоеного теста. Разделка теста для вареников, лапши домашней. Разделка сдобного пресного теста. Разделка вафельного теста. Разделка пряничного теста. Разделка песочного теста. Формовка изделий из заварного теста.

Практическая работа – Расчет массы тестовой заготовки для работы на тесте округлительной и тестозакаточной машинах. Составление таблицы оборудования для разделки мучных кондитерских изделий.

7. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке. Упек, факторы влияющие на него влияющие. Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Хлебопекарные формы для выпечки хлеба. Определение готовности хлебобулочных изделий. Особенности выпечки изделий из замороженного теста. Понятие о качестве хлеба и факторы его определяющие. Применение пищевых добавок и хлебопекарных улучшителей. Пищевая ценность хлеба. Пути повышения пищевой ценности хлеба. Дефекты хлеба, вызванные неправильной выпечкой. Мероприятия по устранению дефектов хлеба.

Практическая работа – Определение упека хлебобулочных изделий. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке. Определение готовности хлебобулочных изделий

8. Выпечка мучных кондитерских изделий из различных видов теста

Методы определения готовности изделий при выпечке. Выпечка изделий из дрожжевого сдобного теста. Выпечка изделий из бездрожжевого сдобного теста. Выпечка пряничных изделий. Выпечка кексов и ромовых баб. Выпечка изделий из песочного теста. Выпечка изделий из бисквитного теста. Выпечка изделий из заварного теста. Выпечка изделий из слоеного теста. Выпечка изделий из сдобного пресного теста. Определение качества мучных кондитерских изделий

Практическая работа – Расчет рецептур изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста.

Лабораторная работа – Выпечка изделий из бездрожжевого сдобного теста

9. Отделка мучных кондитерских изделий

Украшение из крема. Приемы и приспособления для

	<p>украшений. Украшения из желе, фруктовой массы, фруктов и цукатов. Украшения из помады, глазури и кандира. Украшения из сахарных мастик и марципана. Украшения из посыпки и шоколада Приготовление тортов и пирожных. Практическая работа – Украшения мучных кондитерских изделий кремом. Изготовление украшений из мастики.</p>
<p>2.2. Future Skills. Повар-диетолог. Технология приготовления диетических видов хлеба</p>	<p>1. Основы диетического и лечебного питания Основные принципы диетического и лечебного питания. Виды и назначение диетического и лечебного питания, физико-химические изменения белков, жиров, углеводов, красящих веществ при выпечке.</p> <p>2. Диетические виды хлеба Рецептура, выпечка и оценка качества диетических видов хлеба Практическая работа – Расчет рецептур диетических видов хлеба. Лабораторная работа – Выпечка диетических видов хлеба.</p>
<p>2.3. Контроль качества хлебопекарных изделий</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1. Оценка качества готовой продукции Виды нормативных документов, нормирующих качество готовой продукции. Показатели качества. Способы и методы оценки качества</p> <p>2. Упаковка и хранение готовой продукции Отбраковка изделий, укладка готовой продукции. Упаковка готовой продукции вручную. Упаковка готовой продукции на технологическом оборудовании. Требования к качеству готовой продукции. Требования к упаковке и маркировке изделий. Регулировка, правила эксплуатации упаковочного оборудования. Хранение продукции на экспедиции и в складах готовой продукции Практическая работа – Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий.</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Требования к минимуму материально-технического и информационного обеспечения:

- 3.1 Для реализации программы требуется оборудование лаборатории, рабочего места преподавателя/мастера производственного обучения, рабочих мест по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий; образцы изделий, деталей и т.п.
- 3.2 Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, принтер; сканер; мультимедиа проектор.
- 3.3 Информационное обеспечение обучения: перечень рекомендованных учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов:

Основные источники

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для проф. образования/Н.Г. Бутейкис. – 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336с.,
2. Долматов Г.Г., Селина Н.И., Ткачева Г.В., Шестакова Н.В. Технология хлебопекарного производства: учеб.пособие для обучающихся по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и по профессии «Пекарь»/Г.Г.Долматов и др. – М.: Гуманитар.изд.центр ВЛАДОС,2014. - 333с:ил.
3. Калошин Ю.А., Чернов М.Е., Хромеенков В.М., Калачев М.В., Либкин А.А., Верняева Л.В. Основы расчета оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий Текст: учебное пособие/Калошин Ю.А., Чернов М.Е., Хромеенков В.М., Калачев М.В., Либкин, А.А., Верняева Л.В. Под общей ред.Ю.А. Калошина. – М.: ДеЛи принт, 2014.
4. Килкаст Д., Субраманиам П.» Стабильность и срок годности. Хлебобулочные и кондитерские изделия/Д.Килкаст, П.Субраманиам (ред.-сост.). - Перев.с англ. Под научн. ред.канд. техн. наук, доц. Ю.Г.Базарновой. – СПб.:ИД»Профессия», 2015. - 444с.,ил.табл.

Дополнительные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под общ.ред. Л.И. Пучковой. – СПб.: Профессия, 2002. – 414 с.
2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов / Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.3.1078-01. – М.: РИТ Экспресс, 2002.-216 с.
3. Ковальская Л.П., Мелькина Г.М., Дубцов Г.Г., Дробот В.И. Общая технологии пищевых производств. – М.: Колос, 1993. - 383 с.
4. Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. – М.: Пищевая промышленность, 1999.-216 с.
5. Кузнецова Л.И., Синявская Н.Д., Афанасьева О.В., Фленова Е.Г. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. – СПб, 2003. - 298 с.
6. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З. П. Матюхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2000
7. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов / З. П. Матюхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2008.
8. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности / Л. А. Сарафанова. — СПб: Профессия, 2005.
9. Хромеев В.Н Оборудование хлебопекарного производства. - М.: ИРПО. «Академия», 2000.
- 10.Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств. - М.: ИРПО. «Академия», 2001
- 11.Цыганова Т.Б., Матвеева И.В. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий. – М.: Госхлебинспекция, 1999. - 110 с.

3. Интернет-ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <http://supercook.ru>
6. <http://x-food.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Профессиональное обучение завершается квалификационным экзаменом.

Квалификационный экзамен проводится ГБПОУ Образовательный комплекс «Юго-Запад» для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе обучающимся квалификационного разряда.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте Пекарь, Профессиональным стандартом Пекарь, рег. № 682 , утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 914н в части освоения обобщенной трудовой функции Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. (см. раздел 2). К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.