

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АРЗАМАССКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ АТСП
Е.Ю.Архипова

«01» июля 2022 г.

Основная программа профессионального обучения

Программа профессиональной переподготовки по профессии
ПЕКАРЬ

Квалификация: **2 разряд**

Код профессии: **16472**

Категория работников: **рабочий**

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	4
УЧЕБНЫЙ ПЛАН	5
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	15
СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	18
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	19
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	21

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа предназначена для подготовки по рабочей профессии 16472 «Пекарь» и включает объем учебного материала, необходимый для приобретения профессиональных навыков и знаний, соответствующих требованиям квалификационной характеристики пекаря 2 разряда.

Настоящая программа составлена в соответствии с

- Законом РФ от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Общероссийским классификатором профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014;
- Профессиональным стандартом «Пекарь», (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н), регистрационный номер № 682;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013г. N 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (с изменениями на 25 апреля 2019 года);
- Приказом Министерства Просвещения №438 от 26.08.2020 года «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 20 января 2014 г. N 22 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий" (с действующими изменениями и дополнениями).

Подготовка обучающихся проводится в ГБПОУ «Арзамасский техникум строительства и предпринимательства», имеющим лицензию на ведение образовательной деятельности, располагающим базой для практического обучения, мастерской «Поварское дело»; имеющий классы с компьютерным, презентационным и мультимедийным оборудованием.

В случае реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий обязательно наличие компьютерного интерактивного оборудования и электронной платформы дистанционного обучения Moodle (<http://distant.atasp-life.org>).

Продолжительность обучения рассчитана на 160 часов. К концу обучения обучающиеся должны иметь все необходимые знания и уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой и /или профессиональным стандартом.

Программу разработал преподаватель специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», эксперт демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс – Вахромова Ирина Сергеевна.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Программа профессиональной переподготовки направлена на формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для деятельности по профессии «Пекарь» - 2 разряда.

1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе профессиональной подготовки «Пекарь»: Производство хлебобулочной продукции в организациях питания.

К освоению программы допускаются лица, имеющие свидетельство о профессии рабочего, должности служащего, подтверждающее наличие квалификации по другой рабочей профессии. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

1.3. Планируемые результаты освоения программы:

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки должен знать:

- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- Основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
- Продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности;
- Способы укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер;
- Рациональную организацию труда на рабочем месте;
- Правила внутреннего трудового распорядка; правила санитарии и гигиены, безопасности труда; противопожарные мероприятия; основы рыночной экономики и предпринимательства

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки должен уметь:

- Вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;
- Смазывать и укладывать изделия на лотки, вагонетки, транспортер; отбраковывать изделия;
- Отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки;
- Проверять состояние лотков, смазывать вручную формы;
- Соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности.

1.4. Трудоемкость освоения программы

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 160 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

1.5. Форма обучения

Форма обучения – очная форма, с использованием дистанционных образовательных технологий/очная.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной переподготовки по профессии «Пекарь»

Код	16472
Форма обучения	очная, или очная с использованием ДОТ
Минимальный уровень образования, принимаемых на обучение	Среднее профессиональное образование, неродственная профессия
Срок обучения	160 часов/ 4 недели/ 1 месяц
Вид выдаваемого документа	свидетельство
Уровень квалификации (разряд):	2 разряд

№п/п	Курсы, предметы	Всего	Аудиторная работа*		Дистанционное обучение**		Сам. раб.	График изучения предметов (количество часов в неделю)			
			Из них		Из них			Недели:			
			Теор. обуч.	Прак. обуч.	Теор. обуч.	Прак. обуч.		1	2	3	4
1.	Общепрофессиональные дисциплины	12									
1.1.	Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности	4	4		4			4			
1.2.	Этика и психология делового общения	4	2		2		2	4			
1.3.	Охрана труда и техника безопасности	4	2		2		2	4			
2.	Профессиональные дисциплины	42									
2.1.	Нормативно-правовое регулирование деятельности организаций питания;	4	4					4			
2.2.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общения	6	6					6			
2.3.	Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства	16	16					16			
2.4.	Техническое оснащение рабочего места и основы технологии хлебопекарного производства	16	16					2	14		
3.	Практическое обучение	96									
3.1.	Учебная практика	32		32					26	6	
3.2.	Производственная практика	64		64						34	30
4.	Промежуточная аттестация	2									2
5.	Консультация	2									2
6.	Квалификационный экзамен	6									6
	ИТОГО:	160						40	40	40	40

*при очной форме обучения

**при очной форме с использованием дистанционных образовательных технологий

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Программа теоретического обучения

Общепрофессиональные дисциплины

1.1 Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности

Тема	Количество часов
Введение в профессию. Профессиональное самоопределение в условиях социально-экономических преобразований.	2
Основы рыночной экономики и предпринимательства.	2
Всего	4

Введение в профессию. Профессиональное самоопределение в условиях социально-экономических преобразований

Оценка значимости профессии на современном этапе экономического развития. Требования современного производства к уровню знаний, умений и навыков специалиста. Профессиоведческая характеристика трудовой деятельности, специфические особенности труда, уровни квалификации. Требования профессии с учетом индивидуальных особенностей предприятия.

Основы рыночной экономики и предпринимательства

Понятие об экономике. Факторы производства и доходы их собственников. Рынок и его составляющие. Этапы и проблемы развития рынка. Конъюнктура рынка. Спрос и предложение. Виды предприятий малого бизнеса, их функции. Создание предприятия, оформление документов. Законодательство и периодическая ответственность в сфере предпринимательства.

Капитал: основной и оборотный. Издержки производства и прибыль. Себестоимость продукции и услуг. Норма прибыли, рентабельность. Распределение прибыли.

Управление финансами. Учет денежных средств. Финансовая отчетность.

1.2 Этика и психология делового общения

Тема	Количество часов
Понятие об этике и психологии делового общения	0,5
Психологические аспекты коммерческой деятельности	0,5
Коммерческая деятельность и этика	0,5
Деловая этика	0,5
Самостоятельная работа по теме «Этика и психология делового общения»	2
Всего	4

Понятие об этике и психологии делового общения

Межпредметная связь психологии, этики и делового общения. Роль психологических знаний в рамках делового общения. Деловое общение в коммерческой деятельности. Этапы, вербальные и невербальные средства общения.

Психологические аспекты коммерческой деятельности

Психические процессы, их влияние на покупательский спрос: внимание, ощущение, восприятие, память, мышление, воображение. Психотипы сотрудников по темпераменту и

характеру и их учет в деятельности. Мотивация коммерческой деятельности. Роль предпринимательства в формировании жизненных ориентиров.

Коммерческая деятельность и этика

Понятие «профессиональная этика», история. Этические основы деловой культуры.

Деловая этика

Этические элементы служебного общения: этика приказа и просьбы, принципы наказания. Благодарность и комплимент как форма поощрения. Теория коллектива.

Структура коллектива. Стили управления коллективом.

1.3 Охрана труда и техника безопасности

Тема	Количество часов
Организация мер по обеспечению пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.	1
Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания.	1
Самостоятельная работа по теме «Охрана труда и техника безопасности»	2
Всего	4

Организация мер по обеспечению пожарной безопасности на предприятиях общественного питания

Основные этапы процесса создания противопожарной безопасности. Проведение организационных мероприятий по созданию пожарной охраны на предприятии общественного питания. Проведение противопожарной подготовки работников.

Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания

Система мер по обеспечению безопасного труда на предприятии общественного питания. Профилактика производственного травматизма. Нормативные санитарно – гигиенические условия. Электробезопасность. Обучение персонала.

2. Профессиональные дисциплины

2.1 Нормативно-правовое регулирование деятельности организаций питания

Тема	Количество часов
СанПиНы, ГОСТы для предприятий общественного питания	2
Программы предварительных условий (ППУ) как инструмент обеспечения безопасности пищевой продукции. ХАССП на предприятиях общественного питания	2
Всего	4

СанПиНы, ГОСТы для предприятий общественного питания

– СанПин 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

– ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

– ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

– ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
- ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.
- ГОСТ 33688-2015 Нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании.
- ГОСТ Р 56997-2016 Химические дезинфицирующие средства и антисептики. Средства для дезинфекции на объектах общественного питания и торговли. Показатели токсичности и опасности.
- Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания».
- ГОСТ Р 56671-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП» (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 23.10.2015 N 1627-ст).
- ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».
- Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Методические рекомендации. МР 5.1.0098-14
- ГОСТ Р 1.0-2012 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения.
- ГОСТ Р ИСО 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
- ГОСТ Р ИСО 9004-2010 Менеджмент для достижения устойчивого успеха организации. Подход на основе менеджмента качества.
- ГОСТ Р ИСО 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования.
- ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
- ГОСТ Р 54762-2011 ISOTS 22002-12009 Часть 1. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Производство пищевой продукции
- ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.

Программы предварительных условий (ППУ) как инструмент обеспечения безопасности пищевой продукции.

ХАССП на предприятиях общественного питания.

Понятие Программы предварительных условий. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям общественного питания
Цель создания системы ХАССП на предприятии общественного питания Особенности разработки и внедрения системы ХАССП на предприятии общественного питания

2.2 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общения

Тема	Количество часов
Основы микробиологии. Микробиология пищевых продуктов. Пищевые заболевания микробной природы	2
Личная гигиена работников производства	2

Санитарные требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре	2
Всего	6

Основы микробиологии. Микробиология пищевых продуктов.

Пищевые заболевания микробной природы

Морфология и систематика микроорганизмов, Понятие о микробиологии как, науке о микроскопически малых живых существах. Систематика микроорганизмов. Строение и формообразование бактерий. Классификация бактерий: кокки, палочки, вибрионы, спириллы, спирохеты. Размножение бактерий. Актиномицеты вирусы и бактериофаги. Понятие, размножение, характеристика вирусов, их классификация. Важнейшие микробиологические и биохимические процессы, их практическое значение Методы консервирования продовольственных товаров. Классификация основных пищевых инфекций и пищевых отравлений, возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве

Личная гигиена работников производства

Правила личной гигиены работников пищевых производств

Санитарные требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре

Санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

2.3 Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства

Тема	Количество часов
Зерно и продукты его переработки	2
Дрожжи и химические разрыхлители	2
Сахар и сахаросодержащие продукты, соль	2
Яйца и яичные продукты	2
Жиры и масла	2
Солод	2
Вкусовые и прочие продукты в хлебопечении	4
Всего	16

Зерно и продукты его переработки

Хлебные растения, их классификация. Виды зерновых культур, строение и химический состав зерна, понятие о мягких, твердых, стекловидных сортах пшеницы. Рожь, тритикале, ячмень, овес, кукуруза, их использование в хлебопечении. Мука, виды и сорта. Типы помола. Выход муки. Ржаная и пшеничная мука. Особенности химического состава ржаной и пшеничной муки. Причины порчи муки. Вредители муки, меры борьбы с ними. Процессы, происходящие в муке при хранении. Условия хранения муки. Хлебопекарные свойства муки, их изменение в процессе хранения. Контроль качества муки. Органолептическая оценка муки: влажность, вкус, запах, цвет, хруст. Физико-химический анализ муки: влажность, кислотность, крупность помола, зольность, наличие металлопримесей, количество и качество клейковины. Мука с пониженными хлебопекарными свойствами (из проросшего, морозобойного зерна, смолотая с использованием зерна, пораженного клопом-черепашкой, из зерна, подвергавшегося самосогреванию, при сушке при чрезмерно высоких температурах), способы ее переработки. Вода, используемая в хлебопекарном производстве. Санитарно-

гигиенические требования, предъявляемые к воде. Жесткость воды, ее влияние на качество хлеба при переработке слабой муки. Контроль за качеством воды.

Дрожжи и химические разрыхлители. Дрожжи, их значение в хлебопечении

Дрожжи прессованные, сушеные, дрожжевое молоко. Требования, предъявляемые к качеству дрожжей. Условия их хранения. Химические разрыхлители и пищевые кислоты, использование их в хлебопечении. Требования, предъявляемые к качеству, условия хранения.

Сахар и сахаросодержащие продукты, соль

Сахар и сахаросодержащие продукты. Сахар-песок, сахарная пудра, жидкий сахар, мед, патока, их краткая характеристика. Требования, предъявляемые к качеству сахара и сахаросодержащих продуктов. Влияние сахара на физические свойства теста, активность дрожжевых клеток, интенсивность процесса брожения, окраску корок готовых изделий. Условия хранения и транспортирования сахара и сахаросодержащих продуктов. Пищевая поваренная соль, деление по способу производства и обработки. Требования к качеству соли. Технологическое значение соли при производстве хлеба. Условия и способы хранения соли.

Яйца и яичные продукты

Яйца и продукты их переработки, использование в хлебопечении. Требования, предъявляемые к качеству яиц и яичных продуктов. Условия их хранения.

Жиры и масла

Классификация пищевых жиров и масел по виду сырья и консистенции. Растительные масла и жиры, используемые в хлебопечении, их влияние на качество хлебобулочных и сдобных изделий. Пищевая ценность жиров. Требования к качеству жиров, условия их хранения.

Солод. Виды солода.

Требования к качеству солода. Использование солода в хлебопечении. Условия транспортирования и хранения.

Вкусовые и прочие продукты, используемые в хлебопечении

Пряности, виды, характеристика и использование в хлебопекарном производстве. Плодово-ягодные и овощные продукты (повидло, варенье, джем, конфитюр), изюм, орехи. Требования к их качеству, использование в хлебопечении, условия хранения. Ароматизаторы, их классификация, условия хранения, использование в хлебопечении. Улучшители качества хлеба, требования к их качеству, условия хранения. Пищевые добавки. Комплексные улучшители, их назначение и применение. Взаимозаменяемость дополнительного сырья. Допустимые нормы замены.

2.4 Техническое оснащение рабочего места и основы технологии хлебопекарного производства

Тема	Количество часов
Принципы организации хлебопекарных цехов	2
Оборудование хлебопекарного цеха	2
Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство	2
Приготовление теста. Разделка и расстойка теста	2
Выпечка хлебных, изделий, применяемое оборудование	2

Хранение готовых изделий	2
Производство мучных кондитерских, бараночных и сухарных изделий	2
Контроль качества продукции	2
Всего	16

Принципы организации хлебопекарных цехов

Организация рабочего места в соответствии с видами работ; Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Обслуживание технологического оборудования и производственного инвентаря хлебопекарного производства. Нормативная документация. Формы организации труда на производстве. Планирование деятельности и методы планирования.

Оборудование хлебопекарного цеха

Учет сырья и готовых изделий на производстве. Устройство и назначения основных видов технологического оборудования хлебопекарного производства. Производственный цикл предприятия питания. Назначения тары, видов тары. Виды и устройства весов различной грузоподъемности. Оборудование для подготовки хлебопекарного сырья. Оборудование для приготовления и обработки теста

Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство

Подготовка муки. Валка (смешивание) муки на основании данных качественных удостоверений, лабораторного анализа и результатов пробной выпечки. Просеивание, очистка от металлопримесей. Применяемое оборудование. Подогревание (в зимнее время). Взвешивание. Оборудование для дозирования и взвешивания основного и дополнительного сырья. Дозаторы муки периодического и непрерывного действия. Дозировочные станции для жидких компонентов. Дозаторы для опары и закваски. Устройство, принцип действия Подготовка дрожжей. Подготовка прессованных дрожжей к производству. Активация. Оттаивание замороженных дрожжей. Подготовка сушеных дрожжей и дрожжевого молока. Подготовка соли и сахара. Приготовление солевого и сахарного растворов определенной концентрации. Применяемое оборудование. Порядок подготовки к производству дополнительного сырья: молочных, сахаристых продуктов, жиров, яиц, изюма, мака, орехов, пряностей и др. Оборудование для подготовки дополнительного сырья.

Приготовление теста. Разделка и расстойка теста

Понятие о рецептуре. Сборники рецептов. Допустимые нормы замены одного вида сырья другим. Принцип составления производственных рецептов. Замес и образование теста. Сущность замеса. Соотношение муки и воды в тесте. Влияние интенсивности замеса на свойства теста и хлеба. Замес теста на тихоходных и быстроходных тестомесильных машинах, периодический (порционный) и непрерывно-поточный замес, его характеристика.

Оборудование для приготовления теста. Тестоприготовительные агрегаты периодические, непрерывные, комбинированные, однофазные и многофазные. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации. Тестомесильные машины периодического, непрерывного действия. Устройства для освобождения дежей от теста.

Нормы загрузки дежи мукой. Температура воды для замеса теста. Выход теста, его зависимость от количества дополнительного сырья и качества муки.

Способы разрыхления теста: механический, химический и биологический, их характеристика. Брожение и созревание теста. Спиртовое и молочнокислое брожение, их

значение. Факторы, влияющие на интенсивность спиртового брожения. Роль молочной кислоты в пшеничном и ржаном тесте.

Жидкие дрожжи и жидкие закваски, их характеристика, приготовление и применение.

Способы приготовления пшеничного теста (многофазные и однофазные, опарные и безопарные), их характеристика. Приготовление теста традиционным опарным способом, на густых и жидких опарах. Приготовление теста однофазными способами. Порядок загрузки сырья. Технологический режим тестоведения. Определение готовности теста (опары). Влияние обминки теста на жизнедеятельность дрожжей. Сравнительная оценка способов приготовления пшеничного теста.

Приготовление теста на жидких пшеничных заквасках, на концентрированной молочной закваске, на мезофильной закваске, и др. Способы приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста, их характеристика. Ржаные закваски.

Приготовление теста на густых и жидких заквасках. Приготовление теста на закваске и заварке. Приготовление заварки. Порядок загрузки сырья в закваску, тесто.

Технологический режим тестоведения. Определение готовности теста (закваски). Сравнительная оценка способов приготовления ржаного теста. Особые приемы при приготовлении пшеничного и ржаного теста. Использование возвратных отходов при приготовлении теста. Определение готовности теста.

Дефекты хлеба, вызванные нарушением рецептуры и режима приготовления теста. Деление теста на куски. Округление тестовых заготовок. Предварительная расстойка. Формование тестовых заготовок. Разделка теста для формовых и подовых сортов хлеба. Разделка теста для булочных и сдобных изделий. Дефекты хлеба, вызванные нарушением режима разделки теста. Расстойка теста. Значение расстойки. Температура и относительная влажность воздуха для расстойки теста. Способы предохранения тестозаготовок от заветривания. Регулирование продолжительности расстойки в шкафах окончательной расстойки. Дефекты хлеба, вызванные нарушением режима расстойки. Оборудование для деления, формования и расстойки теста. Тестоделительные и тестоформирующие машины, их краткая характеристика, устройство, принцип работы. Предупреждение прилипания теста к рабочим органам тесто-формирующих машин. Конвейерные шкафы для расстойки. Технологические кондиционеры. Механизмы для посадки тестовых заготовок в люльки конвейера шкафов окончательной расстойки и для надрезки тестовых заготовок. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации. Оборудование для выгрузки теста.

Выпечка хлебных, изделий, применяемое оборудование

Общая характеристика процесса выпечки. Прогревание теста и хлеба при выпечке. Образование корки и мякиша. Увеличение объема изделий при выпечке. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке. Уменьшение массы изделий при выпечке (упек). Режим и организация выпечки хлебных изделий. Хлебопекарные печи, их классификация. Печи малой и средней мощности, тупиковые и туннельного типа, конвейерные люлечно-подовые печи большой мощности. Основные элементы печного агрегата. Туннельные печи с ленточным подом и электрообогревом. Расстойно-печные агрегаты. Печи камерного типа. Устройство, правила эксплуатации и безопасного обслуживания. Выпечка формового, подового хлеба, булочных и сдобных изделий. Особые приемы подготовки изделий к выпечке. Смазка тестовых заготовок для сдобных и слоеных изделий. Значение смазки. Надрезка батонов, городских булок и других изделий вручную и надрезчиком. Характер надреза городских булок для образования

гребешка. Понятие об обжарке тестовых заготовок для выпечки подовых сортов ржаного хлеба. Значение предварительной обжарки тестовых заготовок. Определение готовности выпекаемого хлеба. Дефекты хлебных изделий, вызванные нарушением режима выпечки, меры их предупреждения и устранения

Хранение готовых изделий.

Условия и сроки хранения хлебных изделий. Остывание и усушка и черствение хлеба. Факторы, влияющие на усушку хлебных изделий. Санитарные требования, предъявляемые к хлебохранилищам, хлебным фургонам. Факторы, влияющие на удлинение сроков сохранения свежести хлеба. Экономическое и потребительское значение сохранения свежести хлеба. Переработка черствого хлеба на производстве в мучку, сахарную крошку. Выход хлеба и факторы, влияющие на его величину. Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортировка готовых изделий. Дефекты хлеба. Оценка качества готовых изделий. Органолептические показатели хлебобулочных изделий – вкус, цвет, запах. Физико-химические показатели: влажность, кислотность, пористость.

Производство мучных кондитерских, бараночных и сухарных изделий

Ассортимент мучных кондитерских изделий. Унифицированные рецептуры мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость сырья в кондитерском производстве. Порядок составления производственных рецептур для приготовления мучных кондитерских изделий. Технологические схемы производства сдобного печенья и кексов. Пирожные и торты. Краткая технологическая схема производства пирожных и тортов. Оборудование для производства мучных кондитерских изделий. Виды бараночных изделий. Технологическая схема бараночного производства: приготовление опары или притвора, приготовление теста, отлежка, натирка, разделка теста, расстойка, обварка или ошпарка тестовых заготовок, выпечка и хранение готовых изделий. Классификация сухарных изделий. Технологическая схема производства сухарей. Оборудование для производства бараночных и сухарных изделий, принцип работы, правила эксплуатации.

Контроль качества продукции

Качество хлеба и факторы его определяющие. Физико-химические показатели качества изделий: влажность, кислотность, процент пористости мякиша хлеба, содержание сахара и жира. Методы определения качества изделий. Правила отбора среднего образца. Органолептическая оценка качества изделий по внешнему виду (форме и состоянию корок, мякиша) и путем дегустации. Правила отбраковки изделий. Журналы контроля. Технологические мероприятия, повышающие качество хлеба. Нормативные документы по стандартизации в РФ. Сертификация продукции хлебопекарной отрасли.

Практическое обучение Программа учебной практики

Вид работы	Количество часов (32)
Инструктаж по технике безопасности при работе с оборудованием в мастерской	2
Отработка навыков по подготовке основного и дополнительного сырья к производству	14
Отработка приемов и видов работ, выполняемых пекарем 2 разряда	16

Программа производственной практики

Вид работы	Количество часов (64)
Ознакомиться с организацией прохождения практики. Пройти инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.	2
Ознакомление с сырьем и материалами, используемыми в хлебопекарном производстве	2
Освоение операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству	8
Освоение операций, рабочих приемов и видов работ, выполняемых пекарем 2-го разряда	8
Освоение приемов работ в хлебохранилище и экспедиции	8
Самостоятельное выполнение работ пекаря 2-го разряда	32
Заполнить дневника, отчета по практике	4

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Условия реализации должны обеспечивать: достижение планируемых результатов освоения учебной программы в полном объеме; соответствии применяемых форм, средств и методов обучения категориям слушателей.

Материально – технические требования

При очной форме с использованием дистанционных образовательных технологий используется система электронного обучения Moodle - <http://distant.atasp-life.org>

Обучение проводится в мастерской «Поварское дело»

Наименование компонентов	Количество, шт.
Технические средства обучения:	
Акустическая система	1
Экран для проектора	1
Проектор	1
МФУ, цветное	1
Мышка	1
Компьютер	1
Система электронного обучения Moodle	1
Пилот, 5 розеток 5 м.	1
Оборудование и материалы обучения:	
Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	7
Блендер стационарный	1
Венчик	14
Весы настольные электронные (профессиональные)	9
Вешалка	7
Вилки из нержавеющей стали	20
Гастроемкость из нержавеющей стали	7
Гастроемкость из нержавеющей стали	7
Гастроемкость из нержавеющей стали	7
Гастроемкость из нержавеющей стали	14
Гастроемкость из нержавеющей стали	14
Гастроемкость из нержавеющей стали	41
Гастроемкость из нержавеющей стали	7
Гриль сковорода для индукционных плит	7
Запираемый шкафчик (Локер)	2
Ковёр диэлектрический	17
Контейнер для продуктов, 20 литров	10
Корзина для мусора, 10 л.	7
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	14
Кофемолка	1
Ложки из нержавеющей стали	20
Ложки столовые	70
Лопатки силиконовые	21
Мерный стакан	7
Микроволновая печь	2

Миска пластик	14
Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	7
Молоток металлический для отбивания мяса	7
Морозильный шкаф (морозильный ларь)	2
Мясорубка	1
Набор разделочных досок., пластиковые	8
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит	7
Набор кондитерских насадок	7
Набор кондитерских форм (круг)	7
Набор кухонный ножей (поварская тройка)	7
Набор первой медицинской помощи	1
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1
Ножи из нержавеющей стали	20
Ножи поварские	1
Ножницы для рыбы, птицы	7
Овощечистка	7
Пароконвектомат	7
Планетарный миксер	7
Плита индукционная	7
Плита индукционная	1
Подставка для разделочных досок металлическая	7
Половник	7
Проектор	1
Силиконовый коврик	7
Система канализации с жироуловителями	7
Сито (для муки)	7
Скалка	7
Сковорода для индукционных плит 24 см	14
Сковорода для индукционных плит 28 см	7
Слайсер	2
Смеситель холодной и горячей воды	9
Соковыжималка шнековая	1
Сотейник для индукционных плит, 0,6л	7
Сотейник для индукционных плит, 0,8л	7
Соусник	21
Стеллаж 4-х уровневый 800*500*1800	9
Стол	25
Стол производственный 1000*600*850	21
Стол с моечной ванной, двухсекционный	1
Мойка односекционная со столешницей	7
Стол производственный 1800*600*850	6
Стол-подставка под пароконвектомат	7
Столы для презентации блюд	7
Стул	23
Тарелка глубокая белая, 300 мл	21
Тарелка глубокая белая, 250 мл	21

Тарелка круглая белая плоская	63
Тарелки одноразовые	100
Терка 4-х сторонняя	7
Термометр инфракрасный	2
Фритюрница	2
Часы настенные	3
Шенуа (возможен вариант с сеткой)	7
Шкаф холодильный	7
Шкаф шоковой заморозки	2
Штангенциркуль электронный	1
Шумовка	7
Щипцы универсальные	14
Холодильный шкаф	3
Информационные материалы:	
Компьютерная программа для автоматизации работы сотрудников на предприятия общественного питания	12
Электронная библиотека по направлению «Пищевое производство и общественное питание»	350 доступов
Информационный стенд:	
Копия лицензии с соответствующим приложением	1
Программа обучения	1
Учебно – тематический план	1
Календарный учебный график (на каждую учебную группу)	1
Расписание занятий	1
Адрес официального сайта в информационно – телекоммуникационной сети «интернет»	1
Общее оборудование:	
Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	3
Огнетушитель углекислотный ОУ-1	2

СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Промежуточная аттестация проводится в виде дифференцированного зачета.

Итоговая аттестация проводится после прохождения слушателями обучения и промежуточных аттестаций. Итоговая аттестация проходит в виде квалификационного экзамена, включает в себя ответы на теоретические вопросы, составленные в соответствии с настоящей программой, выполнение практического задания.

Итоговая и промежуточные аттестации проводятся с использованием материалов, разработанных преподавателями и утвержденных руководителем Ресурсного центра, результаты аттестаций оформляются протоколами.

Знания, умения и навыки обучающихся при итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1. «Отлично» – если обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами юридической практики, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

2. «Хорошо» – если обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

3. «Удовлетворительно» – если обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

4. «Неудовлетворительно» – если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

По окончании обучения по данной учебной программе и успешном прохождении квалификационного экзамена слушателю выдается свидетельство о профессии рабочего должности служащего с присвоением квалификации «Пекарь 2 разряда».

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Вопросы теоретической части

1. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания
2. СанПиНы, ГОСТы для предприятий общественного питания
3. Программы предварительных условий(ППУ) как инструмент обеспечения безопасности пищевой продукции
4. ХАССП на предприятиях общественного питания
5. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общения
6. Основы микробиологии. Микробиология пищевых продуктов
7. Зерно и продукты его переработки
8. Дрожжи и химические разрыхлители
9. Сахар и сахаросодержащие продукты, соль
10. Яйца и яичные продукты
11. Жиры и масла
12. Солод
13. Вкусовые и прочие продукты, в хлебопечении
14. Подготовка сырья к производству
15. Принципы организации хлебопекарных цехов
16. Оборудование хлебопекарного цеха
17. Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство
18. Приготовление теста
19. Разделка и расстойка теста
20. Выпечка хлебных, изделий, применяемое оборудование
21. Хранение готовых изделий
22. Производство мучных кондитерских, бараночных и сухарных изделий
23. Контроль качества продукции
24. Психологические аспекты коммерческой деятельности
25. Основы рыночной экономики и предпринимательства.

Вопросы практической части

1. Приготовление булочки домашней
2. Приготовление булочки сахарной
3. Приготовление сдобы выборгской
4. Приготовление булочки школьной
5. Приготовление пирожков печеных с картофелем
6. Приготовление пирожков печеных с капустой
7. Приготовление пирожков печеных с творогом
8. Приготовление пирожков печеных с ливером
9. Приготовление пирожков печеных с мясом, рисом
10. Приготовление пирожков печеных с луком, яйцом
11. Приготовление открытого пирога с повидлом (джемом)
12. Приготовление открытого пирога с яблоками
13. Приготовление баранок

14. Приготовление полуоткрытого пирога с повидлом (джемом)
15. Приготовление полуоткрытого пирога с яблоками
16. Приготовление сушек.
17. Приготовление закрытого пирога с овощной начинкой
18. Приготовление закрытого пирога с рыбной начинкой
19. Приготовление закрытого пирога с мясной начинкой
20. Приготовление коржиков
21. Приготовление сухариков
22. Приготовление печенья
23. Приготовление хлеба 1 сорта
24. Приготовление хлеба 2 сорта
25. Приготовление хлеба ржаного

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основные источники

1. Бутейкис Н.Г, Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2005г.
2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования. – М.: Мастерство, 2005 г.
3. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера: уч. пособие. – Ростов н\Д.: Феникс, 2005 г.

Нормативные документы.

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов
5. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5. - М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
12. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники.

1. Бангерт Э. Аппетитное печенье. – М.: Контэнт, 2008 г.
2. Лещенко И., Жадько В. Школа гастронома. Коллекция рецептов «Шоколад». – М.: ЗАО Вкусная жизнь, 2006 г.

3. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – М.: МСП, 2006 г.
4. Миллион меню. Экспресс кухня. Десерты, выпечка, напитки. – М.: Аркаим, 2009 г.
5. Мюллер М., Прач Э., Крич Х. Праздник на столе. – М.: Ниола 21 век, 2009г.
6. Мюллер В. Праздничная выпечка. Самые вкусные пироги, торты и печенье. – М.: Никола – Пресс, 2006 г.
7. Про шоколад. Серия КНИГА ГАСТРОНОМА. – М.: Эксмо, 2008 г.
8. Прохоров В.А. Рецептуры для кондитера. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006 г.
9. Сучкова Е.М, Поскребышева Г.И. Выпечка. – М.: ОЛМА – ПРЕСС, 2008г.
10. Соколова Е.И., Ермилова С.В. Современное сырьё для кондитерского производства. – М., Академия, 2008 г.
11. Фрейзер Л. 50 лучших тортов. – М.: Махаон, 2009 г.
12. Харченко Н.Э. Сборник рецептов и кулинарных изделий. – М.: Академия, 2006 г.

Интернет-ресурсы.

1. Информационно-справочные материалы «Кондитерра. Мир кондитерских изделий и сладостей» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://konditerra.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Либрусек» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://lib.rus.ec/b/191478/read>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «По-варРу. Кулинария, рецепты блюд» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.povar.ru/index.shtml>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
5. Информационно-справочные материалы «Большая домашняя кулинария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://supercook.ru/zz280-02.html>, свободный. – Заглавие с экрана.
6. Информационно-справочные материалы «Кондитерский дом» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://konditerskiy-dom.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
7. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.