Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Волжский политехнический техникум»

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДЕНО**  на заседании Методического  совета техникума  Протокол № от « » 2023 г.  Председатель Методического совета  Зам. директора по учебно-методической работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Коротеева |

**Рабочая программа профессионального обучения**

16472 Пекарь

Уровень квалификации: 3 разряд

Обьем часов: 180 часов

2023

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волжский политехнический техникум» (ГБ ПОУ «ВПТ»)

**Разработчики:** Братик Надежда Владимировна, мастер производственного обучения, председатель ПЦК сервиса, ГБ ПОУ «ВПТ»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Пояснительная записка. | 4 |
| 2. | Формы организации занятий | 4 |
| 3. | Планируемые результаты | 4 |
| 4. | Тематический план и содержание рабочей программы | 5 |
| 5. | Требования к материально техническому обеспечению  мастерской «Кондитерское дело» | 8 |
| 6. | Кадровое обеспечение | 8 |
| 7. | Информационное обеспечение | 8 |

**1. Пояснительная записка**

Рабочая программа профессионального обучения 16472 Пекарь 3 разряда (далее – Рабочая программа) рассчитана на 180 ч.

Образовательная область: Сервис, оказание услуг населению (общественное питание).

Рабочая программа направлена на обучение лиц различного возраста, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего для освоения профессиональной компетенции в области производства хлебобулочной продукции.

Рабочая программа предусматривает электронное обучение. После завершения обучения по рабочей программе предусмотрен квалификационный экзамен (6 часов).

**2. Формы организации занятий**

Основа рабочей программы – теоретическая и практическая направленность занятий.

Осознание и присвоение слушателями достигаемых результатов происходят с помощью рефлексивных заданий. Такой подход гарантирует повышенную мотивацию и результативность обучения. Знания, умения и практический опыт являются элементами профессиональной компетентности.

**3. Планируемые результаты**

Цель программы: формирование трудовых функций, приобретение опыта для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющих выполнять вид профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к 3 квалификационному разряду по профессии 16472 Пекарь. В результате прохождения программы профессионального обучения слушатель должен быть готов к выполнению вида профессиональной деятельности (ВД) Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. В результате прохождения программы у слушателей должны быть сформированы трудовые функции:

ТФ 1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

ТФ 2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

В рамках трудовых функций у слушателей должны быть сформированы умения:

У 1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе.

У 2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве.

У 3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.

У 4. Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции

У 5 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

У 6. Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции

У 7. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

У 8. Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.

Минимально необходимый уровень знаний и умений слушателя перед прохождением обучения по рабочей программе:

- лица, имеющие документ о получении среднего (полного) общего образования;

- лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование;

- лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

**4. Тематический план и содержание рабочей программы**

**«16472 Пекарь 3 разряда»**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема занятия** |
| **Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве** | |
| 1/1-2 | Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Требования системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079 01. |
| 2/3-4 | Пищевые инфекции и отравления. Гигиена и санитария труда пекаря. |
| **Основы товароведения продовольственных товаров** | |
| 3/5-6 | Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. |
| 4/7-8 | Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. |
| **Техническое оснащение организаций питания** | |
| 5/9-10 | Технологическое оборудование для замеса теста. |
| 6/11-12 | Технологическое оборудование для взбивания теста и измельчения продуктов. |
| 7/13-14 | Требования безопасности к производственному оборудованию. |
| **Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места** | |
| 8/15-16 | Организация хлебопекарного производства. Основы организации тестоприготовительного, тесторазделочного отделения. |
| 9/17-18 | Основы организации пекарного отделения. Организация хранения и транспортировки готовой продукции. |
| 10/19-20 | Основное сырье хлебопекарного производства. Требования стандартов к качеству сырья. Органолептическая оценка муки и дрожжей. |
| 11/21-22  12/23-24 | Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Органолептическая оценка сахара и сахаросодержащих продуктов, жиров и масла, молока и молочных продуктов, яиц и яичных продуктов. Солода. Улучшители, пищевые добавки. Эссенции, ароматические вещества и химические разрыхлители. |
| 13/25-26 | Прием, хранение и подготовка сырья к производству. Хранение, взвешивание, растворение, дозирование сырья. |
| 14/27-28 | Приготовление фаршей. Виды фаршей и в зависимости от применяемого сырья, характеристика и использование. Технология приготовления гастрономических начинок. |
| 15/29-30 | Приготовление сладких начинок: повидло, джем, цедра, цукаты, сиропы, жженка, фруктовая начинка, желе. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сдобных изделий. |
| **Выполнение работ по профессии Пекарь** | |
| 16/31-32 | Технология производства дрожжей. Активирование прессованных дрожжей. Приготовление заварок и жидких дрожжей. |
| 17/33-34 | Технология производства теста для хлебобулочных изделий. Способы замеса теста. Процессы, происходящие при замесе и брожении теста. |
| 18/36-36 | Технология приготовления теста из пшеничной муки. Двухфазные способы приготовления пшеничного теста. Приготовление теста для улучшенных изделий. |
| 19/37-38 | Однофазные способы приготовления пшеничного теста (безопарный и ускоренный): на молочной сыворотке, с применением улучшителей. |
| 20/39-40  21/41-42  22/43-44 | Лабораторная работа №1. Приготовление пшеничного теста на густой опаре для батона нарезного. Определение органолептическим методом качества полуфабрикатов после замеса и брожения. |
| 23/45-46  24/ 47-48  25/49-50 | Лабораторная работа № 2. Приготовление теста на жидкой опаре для хлеба 1 сорта. Определение органолептическим методом качества полуфабрикатов после замеса и брожения. |
| 26/51-52  27/53-54 | Технология приготовления ржаного теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Приготовление ржаного теста однофазным способом. |
| 28/55-56 | Разделка теста для пшеничного хлеба формового и подового. Формовка изделий, расстойка. |
| 29/57-58 | Технология приготовления ржано-пшеничного и пшенично-ржаного хлеба. Формовка изделий, расстойка. |
| 30/59-60 | Технология приготовления цельнозернового пшеничного хлеба. Формовка изделий, расстойка. |
| 31/61-62 | Технология приготовления изделий из дрожжевого теста: батонов, багетов (пшеничные, цельнозерновые). Способы разделки, формовки, варианты оформления, режим расстойки, температурный режим выпечки. |
|  |  |
| 32/63-64 | Технология приготовления национального хлеба: фугас, фокаччо, чиабатта, армянский хлеб, бейгл, макиата. Способы разделки, формовки, варианты оформления, режим расстойки, температурный режим выпечки. |
| 33/65-66 | Технология приготовления сдобных изделий: плетенок, халы, бриошей. Способы разделки, формовки, варианты оформления, режим расстойки, температурный режим выпечки |
| 34/67-68  35/69-70  36/71-72  37/73-74 | Лабораторная работа №1 Приготовление сдобных изделий: хала, бриошь. |
| 38/75-76 | Технология приготовления дрожжевого опарного теста. Замешивание и брожение опары. Тесто с «отсдобкой». |
| 39/77-78  40/79-80 | Технология приготовления мелкоштучных хлебобулочных изделий: булочек домашняя, дорожная, шафранная, ванильная, булочки с кремом (синабон) и др. Способы разделки, формовки, режим расстойки, температурный режим выпечки. |
| 41/81-82  42/83-84  43/85-86 | Лабораторная работа №2. Приготовление мелкоштучных булочных изделий из дрожжевого теста: булочек с начинками, посыпками, кремом. |
| 44/87-88  45/89-90 | Технология приготовления изделий из опарного и безопарного теста: пирожков печеных, кулебяки, хачапури, лаваш, растегаи закусочные, ватрушек, кексов, ромовой бабы и др. |
| 46/91-92 | Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него: ватрушек, сочней, сдобных пресных пирожков с разными начинками, штруделей. |
| 47/93-94  48/95-96  49/97-98 | Лабораторная работа №3 Приготовление изделий из пресного сдобного теста. |
| 50/99-100 | Технология приготовления изделий из дрожжевого теста, жареных в жире: пирожков жареных, пончиков с начинкой, хвороста, бадов, клубники в мешочке. . Способы разделки, формовки, варианты оформления, режим расстойки, температурный режим приготовления. |
| 51/101-102  52/103-104  53/105-106 | Лабораторная работа №4 Приготовление и презентация изделий из дрожжевого теста, жареных в жире. |
| 54/107-108 | Технология приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста: круассанов, слойки датской, слойки с марципаном, крученника, булочки слоеной и др. Способы разделки, формовки, варианты оформления, режим расстойки, температурный режим выпечки. |
| 55/109-110 | Технология приготовления изделий из дрожжевого теста для кренделей, брецелей. Обварка, Способы разделки, формовки, варианты оформления, режим расстойки, температурный режим выпечки. |
| 56/111-112 | Технология приготовления национальных изделий: назук, кяха, пахлава, мютаки. Способы разделки, формовки, варианты оформления, режим расстойки, температурный режим выпечки. |
| 57/113-114 | Технология приготовления заварных пирожных: трубочка, кольцо, «Орешек». |
| 58/115-116  59/117-118  60/119-120 | Лабораторная работа №5 Приготовление пирожных: бисквитных, песочных, заварных. |
| 61/121-122 | Характеристика тортов. Классификация и правила приготовления, качественная оценка. |
| 62/123-124  63/125-126  64/127-128 | Технология приготовления бисквитных тортов: бисквитно-кремовый, «Сказка», «Кофейный», «К чаю», бисквитно-фруктовый, с белковым кремом и фруктовой прослойкой, Янтарный. |
| 65/129-130  66/131-132 | Технология приготовления песочных тортов: песочно-кремовый, песочно-фруктовый, фруктовый, «Ленинградский». |
| 67/133-134 | Технология приготовления слоеных тортов: слоеный с конфитюром, с кремом |
| 68/135-136  69/137-138  70/139-140 | Лабораторная работа №6 Приготовление тортов: бисквитных, песочных. |
| **Учебная практика** | |
| 71/141-142  72/143-144  73/145-146 | Приготовление простых изделий из дрожжевого теста: кексы, булочки, сдобные пироги. |
| 74/147-148  75/149-150  76/151-152 | Приготовление простых изделий из пряничного и песочного теста: коржики, коврижки, печенье, кексы. |
| 77/153-154  78/155-156  79/ 157-158 | Приготовление простых изделий из бисквитного, заварного теста: бисквитные рулеты, кольца воздушные, профитроли, печенье с сыром. |
| 80/159-160  81/161-162  82/163-164 | Приготовление пирожных разнообразного ассортимента: бисквитных, песочных, заварных, слоеных, крошковых. |
| 83/165-166  84/167-168  85/169-170 | Приготовление бисквитных тортов массового производства: бисквитно-кремовый, «Сказка», бисквитно-фруктовый. |
| 86/171-172  87/ 173-174 | Приготовление песочных и слоеных тортов массового производства: песочно-фруктовый, песочно-кремовый, слоеный с кремом, с конфитюром. |
| 88/175-176  89/177-178  90/179-180 | Итоговая аттестация: квалификационнный экзамен |

Классификация, ассортимент простых хлебобулочных изделий и хлеба. Дефекты и болезни хлебобулочных изделий, черствение хлебобулочных изделий и пути его предотвращения. Условия и сроки хранения, реализации, транспортировки.

**5. Требования к материально техническому обеспечению мастерской**

**«Кондитерское дело»**

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской «Кондитерское дело».

Рабочие места на 5 слушателей. Техническое обеспечение одного рабочего места:

- Стол производственный – 3 шт.

- Печь электрическая конвекционная (с пароувлажнением) -1 шт.

- Плита электрическая (с индукционным нагревом) - 1 шт.

- Весы настольные электронные (профессиональные) – 1 шт.

- Планетарный миксер -1 шт.

- Микроволновая печь - 1 шт.

- Тележка-шпилька (с 12 противнями) – 2 шт.

- Блендер ручной погружной – 1 шт.

- Шкаф холодильный - 1 шт.

- Стеллаж 4-х уровневый – 1 шт.

- Ванна моечная – 1 шт.

- Противень плоский алюминиевый – 2 шт.

-Противень перфорированный – 2 шт.

Общая зона:

- Шкаф шоковой заморозки 10-ти уровневый – 2 шт.

- Стеллаж 4-х уровневый – 3 шт.

- Электрическая соковыжималка для цитрусовых – 1 шт.

Технические средства обучения:

- компьютер, ноутбук

- аудиосистема с пультом

- проектор, экран

- МФУ лазерный

- электронные учебники

**6. Кадровое обеспечение**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по рабочей программе:

- среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля;

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы не менее 3-х лет;

- прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватели должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

**7. Информационное обеспечение обучения:**

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

**Основные источники (печатные издания):**

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей разных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В.Ермилова. – М: Академия, 2017. – 384с.

2. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н. Г. Бутейкис. – 11-е изд. Испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.

3. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: учебник для нач. проф. образования/ учеб. пособие для сред. проф. образования. – М: ПрофОбрИздат, 2002. -432с.

**Дополнительные источники (печатные издания):**

1. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. – Изд. 12 – е. испр. И доп. – Ростов н/Д : Феникс, 2018. – 373, [1] с. : ил. – (Среднее профессиональное образование).

2. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. – 6-е изд. Стер. – М. : Издательский центр «Академия». 2019.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

**Электронный ресурс:**

1. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия/сост. П.С.Ершов. - СПб [Режим доступа]: <https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/p-s-ershov-sbornik-retseptur-na-khleb-i-khlebobulochnye-izdeliya>

2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий/ сост.Павлов. – СПб [Режим доступа]: <https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/a-v-pavlov-sbornik-retseptur-muchnykh-konditerskikh-i-bulochnykh-izdelij>

3. Национальный стандарт РФ, ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная [Режим доступа]: https://docs.cntd.ru/document/1200035353

4. Национальный стандарт РФ, ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные [Режим доступа]: <https://docs.cntd.ru/document/1200089988>

5. Формование круассанов <https://nationalteam.worldskills.ru/skills/formovanie-kruassanov/>

6. Как приготовить французский круассан https://andychef.ru/recipes/croissant/

7. Схемы плетения швейцарского хлеба <https://bvallejo.livejournal.com/38801.html>

8. Техники создания плетеных изделий https://nationalteam.worldskills.ru/skills/khlebopechenie/#video-2

9. Красивые формы булочек из дрожжевого тестаhttps://myshop-bbo911.myinsales.ru/blogs/blog/kak-delat-krasivye-bulochki

10. Технология приготовления изделия Брецель <https://nationalteam.worldskills.ru/skills/tekhnologiya-prigotovleniya-izdeliya-bretsel/>

11. Технологический процесс изготовления багетов <https://nationalteam.worldskills.ru/skills/tekhnologicheskiy-protsess-izgotovleniya-bagetov/>

12. Мультимедийные пособия разработанные преподавателями