Министерство образования и науки Удмуртской Республики

бюджетное профессиональное образовательное учреждение Удмуртской Республики

«Сарапульский индустриальный техникум»

**Рабочая ПРОГРАММа**

**ПО ПОЛУЧЕНИЮ РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ»**

2021 г.

Рабочая программа по получению рабочей профессии разработана для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих по профессии «Пекарь».

Организация-разработчик: БПОУ УР «Сарапульский индустриальный техникум»

Разработчик:

Котельникова Е.А..– преподаватель БПОУ УР «Сарапульский индустриальный техникум»

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ** | стр.  4 |
| **2. СТРУКТУРА и содержание РАБОЧЕЙ программы** | 6 |
| **3. условия реализации программы** | 11 |

**1. паспорт Рабочей ПРОГРАММЫ**

**по получению рабочей профессии «Пекарь»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программапо получению рабочей профессии «Пекарь» код 16472 предназначена для профессиональной подготовки и повышения квалификации пекарь на 2, 3 разряд в соответствии с требованиями Федеральных законов «Об образовании».

**1.2. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения программы**

Требования к результатам освоения рабочей программы сформированы на основе квалификационных требований, предъявляемых к пекарю, составленных в соответствии с действующим Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих.

Квалификационная характеристика профессия – Пекарь

Квалификация - 2-й, 3-й разряды

**Пекарь 2-го, 3-го разряда должен знать:**

31 – ассортимент хлебной продукции;

32- основы технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий;

З3- характеристику сырья, начинок, наполнителей и требования к качеству.

З 4– правила хранения и подготовки сырья.

З5 - требования охраны труда и производственной санитарии;

З6- основы технологического процесса производства полуфабрикатов;

З7 – способы приготовления теста;

З8 – методы определения готовности теста;

З9 –способы разделки теста, правили организации и введения технологического процесса;

З10 - способы раскладки тестовых заготовок на листы, под печи и в формы;

З11-режимы выпечки изделий;

З12-способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки;

З13-требования к качеству готовых изделий

З14-технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы хлебобулочного производства.

З15 - регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,

используемые при производстве хлебобулочной продукции.

**Пекарь 2-го, 3-го разряда должен уметь:**

У1–оценивать доброкачественность сырья по органолептическим показателям;

У2-пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;

У3-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе

У4-соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

У5-аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции

У6-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве

У7-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции

У8− вести технологический процесс;

У9-определять готовность тестовых заготовок к выпечке.

У 10- контролировать температурный режим выпечки;

У11 − контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (очное обучение)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *72* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *36* |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | *2* |
| практические занятия | *18* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *36* |
| *Экзамен* | *4* |

# **2.2. Тематический план и содержание рабочей программы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | |  | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
|  |
| **1** | | **2** | | | | **3** | **4** |
| **Раздел 1.**  **Характеристика хлебобулочной продукции** | | **Содержание**  **З1 – ассортимент хлебной продукции;**  **З2- основы технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий;**  **З3- характеристику сырья, начинок, наполнителей и требования к качеству.**  **З4– правила хранения и подготовки сырья.**  **З5 - требования охраны труда и производственной санитарии;**  **З15 - регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,**  **используемую при производстве хлебобулочной продукции.** | | | | **14** |  |
| 1 | | **Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.** Основы технологии приготовления хлебобулочной продукции. | | 1 |
| 2 | | **Основное и дополнительное сырьё.** Характеристика сырья, требования к качеству, условиям и срокам хранения. Подготовка сырья. | | 1 |
| 3 | | **Организация рабочего места пекаря.** Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты. | | 1 |
| **Лабораторные работы**  **У1 – оценивать доброкачественность сырья по органолептическим показателям;** | | | | 2 |  |
| 1 | | ЛР 1 Определение органолептических показателей доброкачественности основного и дополнительного сырья, используемого в приготовлении хлебобулочной продукции. | |
| **Практическое занятие**  **У2-пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;** | | | | 2 |  |
| 1 | | ПЗ 1 Рецептуры и технологические инструкции, расчет рецептур | |
| **Самостоятельная работа**  Создать мультимедийную презентацию «Национальные хлебобулочные изделия».  Подготовить сообщение «Пищевая ценность хлебобулочных изделий». | | | | 4 |  |
| **Раздел 2.**  **Приготовление полуфабрикатов при производстве хлебобулочных изделий** | | **Содержание**  **З6- основы технологического процесса производства полуфабрикатов;**  **З7 – способы приготовления теста;**  **З8 – методы определения готовности теста;**  **З15 - регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,**  **используемую при производстве хлебобулочной продукции.** | | | | **16** |  |
| 1 | | **Технология приготовления опары, заварок, заквасок, начинок, наполнителей и фаршей.** Характеристика, технология приготовления. | | 1 |
| 2 | | Способы приготовления теста. | | 1 |
| **Самостоятельная работа**  Подготовить сообщение «Джемы, желе и начинки для хлебобулочных изделий».  Заполнить таблицу «Дефекты теста, причины возникновения, меры предупреждения».  Составить технологическую схему производства пшеничного теста.  Составить конспект «Брожение теста – процессы».  Составить правила подготовки хлебных форм, листов, противней. | | | | 12 |  |
| **Раздел 3.**  **Технологические процессы производства хлебобулочных изделий** | | **Содержание**  **З9 –способы разделки теста, правили организации и введения технологического процесса;**  **З10 - способы раскладки тестовых заготовок на листы, под печи и в формы;**  **З11-режимы выпечки изделий;**  **З12-способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки;**  **З13-требования к качеству готовых изделий;**  **З15 - регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,**  **используемую при производстве хлебобулочной продукции.** | | | | **32** |  |
| 1 | | **Разделка теста.** Понятие, особенности разделки теста. | | 1 |
| 2 | | **Выпечка хлеба.** Параметры температурного и парового режимов выпечки. Определение готовности хлеба. | | 1 |
| **Практическое занятие**  **У1–оценивать доброкачественность сырья по органолептическим показателям;**  **У2-пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;**  **У3-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе**  **У4-соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда**  **У5-аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции**  **У6-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве**  **У7-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции**  **У8− вести технологический процесс;**  **У9-определять готовность тестовых заготовок к выпечке.**  **У 10- контролировать температурный режим выпечки;**  **У11 − контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;** | | | | 16 |  |
| 1 | | ПЗ 2 Оценка качества сырья, взвешивание, растворение, дозирование. Приготовление теста из пшеничной муки с помощью рецептуры. Формование изделий. | |
| 2 | | ПЗ 3 Выпечка пшеничного хлеба. Контроль режима выпечки. Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям. | |
| **У1–оценивать доброкачественность сырья по органолептическим показателям;**  **У2-пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;**  **У3-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе**  **У4-соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда**  **У5-аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции**  **У6-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве**  **У7-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции**  **У8− вести технологический процесс;**  **У9-определять готовность тестовых заготовок к выпечке.**  **У 10- контролировать температурный режим выпечки;**  **У11 − контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;** | | | |
| 3 | | ПЗ 4 Оценка качества сырья, взвешивание, растворение, дозирование. Приготовление теста из пшеничной муки. Разделка теста. | |
| 4 | | ПЗ 5 Выпечка плетеных хлебов. Контроль режима выпечки. Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям. | |
| **У1–оценивать доброкачественность сырья по органолептическим показателям;**  **У2-пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;**  **У3-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе**  **У4-соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда**  **У5-аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции**  **У6-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве**  **У7-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции**  **У8− вести технологический процесс;**  **У9-определять готовность тестовых заготовок к выпечке.**  **У 10- контролировать температурный режим выпечки;**  **У11 − контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;** | | | |
| 5 | | ПЗ 6 Оценка качества сырья, взвешивание, растворение, дозирование. Приготовление сдобного дрожжевого теста. Разделка теста. | |
| 6 | | ПЗ 7 Выпечка сдобного дрожжевого теста. Контроль режима выпечки. Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям. | |
| **У1–оценивать доброкачественность сырья по органолептическим показателям;**  **У2-пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;**  **У3-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе**  **У4-соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда**  **У5-аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции**  **У6-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве**  **У7-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции**  **У8− вести технологический процесс;**  **У9-определять готовность тестовых заготовок к выпечке.**  **У 10- контролировать температурный режим выпечки;**  **У11 − контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;** | | | |
| 7 | | ПЗ 8 Оценка качества сырья, взвешивание, растворение, дозирование. Приготовление дрожжевого теста. Разделка теста. | |
| 8 | | ПЗ 9 Выпечкахлебных булочек. Контроль режима выпечки. Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям. | |
| **Самостоятельная работа**  Создать мультимедийную презентацию «Разделка теста различного ассортимента».  Заполнить таблицу «Температурные режимы выпечки», «Основные дефекты хлеба».  Подготовить сообщение «Требования к качеству хлебобулочных изделий».  Создать мультимедийную презентацию «Формы хлебопекарные». | | | |
| 12 |  |
| **Раздел 4.**  **Оборудование хлебобулочного производства** | | **Содержание**  **З14-технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы хлебобулочного производства.** | | | | **10** |  |
| 1 | | | **Технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы хлебобулочного производства.** |  | 1 |
|  | **Самостоятельная работа**  Заполнить таблицу «Оборудование, производственный инвентарь, инструменты».  Создать мультимедийную презентацию «Мини-пекарня». | | | | 8 |  |
| **Всего** | | | | | **72** |  |

# **3. условия реализации программы**

# **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов «Технология изготовления хлебобулочных изделий», «Учебный кондитерский цех», «Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

-рабочие места по количеству обучающихся;

- инструкционно - технологические карты на лабораторные и практические занятия по темам;

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование;

- интерактивная доска;

- компьютер;

Оборудование рабочих мест лаборатории:

-рабочие места по количеству обучающихся;

- комплекты инструментов, посуды и инвентаря;

- специальное технологическое оборудование.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

1.Мингалеева З. Ш., Старовойтова О. В., Агзамова Л. И., Борисова С. В., Решетник О. А. Производство хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / З. Ш. Мингалеева [и др.]; М-во образ. и науки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. –Казань : Изд-во КНИТУ,2016.–104с.- Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79482.html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительные источники:

1.Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы: учебник для нач. проф. образования/ Л. В. Мармузова. 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 288 с.

2. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Составители П.С. Ершов, А.И. Лубчук. – СПб.: «ПРОФИКС», 2007. – 208 с.

3.Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. Учеб. для нач. проф. образования. — М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. — 320 с.

# **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебные группы по подготовке пекарь создаются численностью до 15 человек.

Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями в соответствующей учетной документации.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 2 академических часа (90 минут). Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий.

По завершению обучения проводится итоговая аттестация в форме экзамена. Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом.

По результатам итоговой аттестации выдается свидетельство о прохождении обучения установленного образца.

# **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских макаронных изделий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарного курса технологии приготовления хлебопекарной продукции.

# Мастера: наличие 5–6 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.