

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Красноярский
технологический техникум пищевой
промышленности»
О.В. Юдина
20 19



**Основная программа профессионального обучения
по профессии 16472 Пекарь**

(профессиональная подготовка)

Красноярск 2019 г.

1. Цели реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение».

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Программа разработана в соответствии с:

- спецификацией стандарта компетенции «Хлебопечение»;
- профессиональным стандартом «Пекарь» (утвержден приказом Минтруда России от 1 декабря 2015 г. № 914н);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы.

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарском деле
- Законодательство и безопасную организацию работ, касающиеся кухни в пекарне и использования технологического оборудования
- Важность соблюдения кулинарных рецептов для контроля качества
- Ассортимент и характеристики хлебобулочных изделий, известных по всему миру
- Основные принципы комбинирования ингредиентов при производстве продукции
- Процесс создания внешнего вида, текстуры и вкуса хлебобулочных изделий, посредством применения различных ингредиентов и техник
- Обращение с сырьём посредством технологий производства
- Влияние различных технологий на производство хлебобулочных изделий
- Спектр и применения различных видов теста и кондитерской массы для производства хлебобулочных изделий
- Методы производства различных видов теста для хлебобулочных изделий, таких как тесто с сокращенной и длительной продолжительностью брожения, дрожжевое, слоеное, сладкое или несладкое тесто
- Влияние сырья на тесто
- Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности
- Отличия выпекания хлеба из пшеничного, ржаного или обогащенного теста
- Технологию выпечки других хлебобулочных изделий, таких как пироги и изделия с начинкой
- Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности

уметь:

- Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование
- Правильно обращаться с сырьём
- Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы

- Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте
- Применять знания о характеристиках различного сырья для производства хлебобулочных изделий
- Создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами
- Комбинировать сухие и жидкие ингредиенты для приготовления теста
- Замешивать тесто так, чтобы развивалась клейковина, необходимая для придания эластичности и формоустойчивости полуфабриката
- Смешивать тесто из различных злаков и псевдо-злаковых культур, учитывая их свойства
- Делать тесто посредством пекарских дрожжей, закваски и других методов заквашивания, или без каких-либо разрыхлителей
- Расстаивать тесто для формирования структуры пористости, увеличение объема, формирование вкуса и аромата
- Регулировать процесс брожения
- Применять различные процессы брожения с технологиями жидких и густых полуфабрикатов, охлаждения и многими другими используя различные температурные режимы
- Выбравать тесто для достижения наилучшего вкуса и текстуры
- Замешивать тесто для придания ему однородной текстуры
- Формировать из теста разнообразные хлебобулочные изделия
- Производить мелкие и крупные хлебобулочные изделия
- Производить разнообразные изделия, обеспечивая стабильность качества, размеров и конечных характеристик
- Применять различные техники формовки
- Определять длительность конечной расстойки изделия перед выпечкой
- Производить высококачественные изделия с начинкой или без начинки
- Работать с различными типами печей и фритюрниц
- Следить за условиями выпекания в печи, такими как: температура, влажность, выпекание при максимальной и минимальной температуре, контроль увлажнения
- Регулировать процесс выпечки таким образом, чтобы все изделия приобретали правильные форму, цвет и корочку

К освоению программы допускаются лица, уже имеющие профессию рабочего, профессии рабочих. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица не имеющие профессии рабочего или должности служащего.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий (не более 10%).

3.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение	28	22	-	6	
1.1	Модуль 1. Современные профессиональные технологии	18	16	-	2	Зачет

1.2	Модуль 2. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение». Разделы спецификации	6	4	-	2	Зачет
1.3	Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности	4	2	-	2	Зачет
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	110	16	86	8	
2.1	Модуль 1. Техника плетения	12	2	8	2	Зачет
2.2	Модуль 2. Слоеное тесто	26	4	20	2	Зачет
2.3	Модуль 3. Хлеб	60	6	52	2	Зачет
2.4	Модуль 4. Бриоши	12	4	6	2	Зачет
3.	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)	6	-	-	6	Тест ДЭ
	ИТОГО:	144	38	86	20	

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
1	Раздел 1. Теоретическое обучение	28	22	-	6	
1.1	Модуль 1. Современные профессиональные технологии	18	16	-	2	Зачет
1.1.1	Этапы изготовления хлебобулочных изделий	4	4	-	-	
1.1.2	Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты	4	4	-	-	
1.1.3	Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарнях	4	4	-	-	
1.1.4	Законодательство и принятые нормы подготовки, приготовления и выпечки хлебобулочных изделий	4	4	-	-	
1.1.5	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
1.2	Модуль 2. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение». Разделы спецификации	6	4	-	2	Зачет
1.2.1	История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»)	2	2	-	-	
1.2.2	Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	2	2	-	-	
1.2.3	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет

1.3	Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности					Зачет
1.3.1	Требования охраны труда и техники безопасности	2	2	-	-	
1.3.2	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	110	16	86	8	
2.1	Модуль 1. Техника плетения	12	2	8	2	Зачет
2.1.1	Приготовление теста	4	-	4	-	
2.1.2	Изучение различных методов плетения	4	-	4	-	
2.1.3	Изучение технологических параметров в процессе приготовления хлеба	2	2	-	-	
2.1.4	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
2.2	Модуль 2. Слоеное тесто	26	4	20	2	Зачет
2.2.1	Технологии приготовления слоеного теста	8	2	6	-	
2.2.2	Формование и оформление изделий из слоеного теста	8	-	8	-	
2.2.3	Способы выпечки изделий из слоеного теста	8	2	6	-	
2.2.4	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
2.3	Модуль 3. Хлеб	60	6	52	2	Зачет
2.3.1	Приготовление ржано-пшеничного теста	30	4	26	-	
2.3.2	Приготовление пшеничного хлеба	28	2	26	-	
2.3.3	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
2.4	Модуль 4 Бриоши	12	4	6	2	Зачет
2.4.1	Приготовление теста	4	2	2	-	
2.4.2	Изучение различных способов формования	4	-	4	-	
2.4.3	Изучение технологических параметров в процессе приготовления бриошей	4	2	2	-	
2.4.4	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
3	Квалификационный экзамен	6	-	-	6	
3.1	Тестирование	2	-	-	2	Тест
3.2	Демонстрационный экзамен по компетенции	4	-	-	4	ДЭ
	ИТОГО:	144	38	86	20	

3.3. Учебная программа

РАЗДЕЛ 1. Теоретическое обучение

МОДУЛЬ 1. Современные профессиональные технологии

Тема 1.1 Этапы изготовления хлебобулочных изделий

Тема 1.2 Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты

Тема 1.3 Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарнях

Тема 1.4 Законодательство и принятые нормы подготовки, приготовления и выпечки хлебобулочных изделий

МОДУЛЬ 2. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение». Разделы спецификации

Тема 2.1 История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»)

Тема 2.2 Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции

МОДУЛЬ 3. Требования охраны труда и техники безопасности

Тема 3.1 Требования охраны труда и техники безопасности

РАЗДЕЛ 2. Профессиональный курс

МОДУЛЬ 4. Профессиональный модуль 1 Техника плетения

Тема 4.1 Приготовление теста

Тема 4.2 Изучение различных методов плетения

Тема 4.3 Изучение технологических параметров в процессе приготовления хлеба

МОДУЛЬ 5. Профессиональный модуль 2 Слоеное тесто

Тема 5.1 Технологии приготовления слоеного теста

Тема 5.2 Формование и оформление изделий из слоеного теста

Тема 5.3 Способы выпечки изделий из слоеного теста

МОДУЛЬ 6. Профессиональный модуль 3 Хлеба

Тема 7.1 Приготовление ржано-пшеничного теста

Тема 7.2 Приготовление пшеничного хлеба

МОДУЛЬ 7. Профессиональный модуль 4 Бриоши

Тема 7.1 Приготовление теста

Тема 7.2 Изучение различных способов формования

Тема 7.3 Изучение технологических параметров в процессе приготовления бриошей

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1-4 неделя	Современные профессиональные технологии Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение». Разделы спецификации Требования охраны труда и техники безопасности Модуль 1 Техника плетения Модуль 2 Слоеное тесто
5-9 неделя	Модуль 2 Слоеное тесто Модуль 3 Хлеб
10-12 неделя	Модуль 3 Хлеб Модуль 4 Бриоши Квалификационный экзамен:

*-Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Компьютерный класс	Тестирование	ПК с ОС Windows 10, комплект соединительных проводов, источники бесперебойного питания
Лаборатория	Демонстрационный экзамен	<p>Печь конвекционная с функцией пароувлажнения UNOX XFT</p> <p>Печь подовая с каменным подом и функцией подачи пара Miratek BK-36E</p> <p>Шкаф расстоечный UNOX XEBPC-12EU-C</p> <p>Противень алюминиевый без перфорации</p> <p>Противень алюминиевый перфорированный UNOX TG 410</p> <p>Стол производственный разделочный EKSI СРПНШ 1206085 85 СП, с бортом</p> <p>Весы CAS SW-50</p> <p>Плита индукционная HENDI KITCHEN LINE3500</p> <p>Планетарный миксер Kenwood KMC -570</p> <p>Тестомес с фиксированной дежкой , двухскоростной GASTROMIX HS-20</p> <p>Комбинированный холодильный/морозильный шкаф</p> <p>Комбинированный холодильный/морозильный шкаф Polair CC214-S (ШХК-1,4)</p> <p>Шкаф шоковой заморозки Electrolux 30/25KG, 6GN1/1</p> <p>Машина для раскатки слоеного теста SHEETING MACHINE KDT -520</p> <p>Ванна моечная</p> <p>Смеситель</p> <p>Тележка-шпилька КШ-4.</p> <p>Презентационный стол</p> <p>Стеллаж сплошной разборный СК-90/30/430,</p> <p>Зонт вытяжной ЗВ-1100/900</p> <p>Пластиковые контейнеры для теста</p> <p>Пластиковые контейнеры для теста</p> <p>Пластиковые контейнеры для теста</p> <p>Миска глубокая из нержавеющей стали</p> <p>Миска глубокая из нержавеющей стали</p> <p>Мусорная корзина</p> <p>Нож универсальный</p> <p>Поднос столовый</p> <p>Доски разделочные</p> <p>Пластмассовый скребок</p> <p>Рукавица для пекарей с длинной манжетой</p> <p>Газы пластиковые для пищевых продуктов</p> <p>Газы пластиковые для пищевых продуктов</p> <p>Сотейник с крышкой</p> <p>Ложки столовые</p>

		Совки для сыпучих продуктов Сковорода для индукционной плиты Терка четырёхгранная Контейнер с крышкой Лопатки силиконовые Набор сит Скалка Кисти пекарские из натуральной щетины Венчик Кружка мерная
--	--	--

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- техническое описание компетенции;
- комплект оценочной документации по компетенции;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.
- Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
- Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

4.3. Кадровые условия реализации программы

Количество ППС (физических лиц), привлеченных для реализации программы 2 чел. Из них:

- Сертифицированных экспертов Ворлдскиллс 1чел.
- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс 1чел.

Данные ППС, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс	Должность
1.	Арбузова М.О.	Сертифицированный эксперт Ворлдскиллс	Преподаватель
2.	Губернюк Т.А.	Эксперт с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс	Преподаватель

5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено») или четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме демонстрационного экзамена) и проверку теоретических знаний (тестирование).

Для итоговой аттестации используется КОД № 1.1 по компетенции «Хлебопечение».

6. Составители программы

Губернюк Татьяна Александровна, преподаватель, КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности», первая квалификационная категория, эксперт с правом проведения регионального чемпионата по стандартам Ворлдскиллс.

Герасимович Галина Николаевна, преподаватель, КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности», высшая квалификационная категория.