

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области «Верхнетурунский механический техникум»

Рассмотрено  
на заседании  
методического совета  
Председатель Е.Л. Бадьина  
Протокол № 2 от «07» 10 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «Верхнетурунский  
механический техникум»  
М.Н. Шутова  
«27» 10 2020 г.



## ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа профессиональной переподготовки  
по профессиям рабочих, должностям служащих

**16476 «Пекарь»**

г. Верхняя Тура,  
2020г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основная программа профессионального обучения - комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно педагогических условий, форм аттестации по профессии 16476 Пекарь.

Нормативную правовую основу разработки основной программы профессионального обучения (далее - программа) составляют:

-Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273;

-Квалификационные требования по профессии 16472Пекарь,

-Нормативно-методические документы Минобрнауки России:

-Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

-Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 №292 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы по профессии 16472 Пекарь – 3,5 месяца

## 2. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

### **Пекарь 2 разряда должен знать:**

Основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий

Продолжительность выпечки вырабатываемых изделий; признаки их готовности

Способы укладки вырабатываемых изделий на лотки, вагонетки, транспортер

### **Пекарь 2 разряда должен уметь:**

- Работать на предприятиях хлебопекарной промышленности и общественного питания
- Выпекать хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия;
- Соблюдать технологию, рецептуру изделий;
- Рассчитывать количество сырья и нормы выхода продукции;
- Замешивать оперу и тесто на тестомесильных машинах;
- Следить за выдержкой теста, определять его готовность;
- Укладывать тесто на листы, кассеты и отправлять в печь
- Определять окончание процесса выпечки, выбирать готовые изделия из печи и укладывать их в тару.

### **Пекарь 3-го разряда должен знать:**

- Технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на листы
- Методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции

- Способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры
- Факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета
- производительность печи
- Устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования
- требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.

#### Общие требования:

- Соблюдать рациональную организацию труда на рабочем, правила внутреннего трудового распорядка;
- безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;
- основные средства и приёмы предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте;
- основы экономики отрасли и предприятия.

#### Пекарь 3-го разряда должен уметь:

- Ведение технологического процесса выпечки хлеба
- Выпечки хлеба с ручной посадкой и надрезкой заготовок;
- Выпечки хлеба в печах с посадкой лопатами; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на 3-х и более механизированных конвейерных печах или в 3-х и более электрошкафах;
- Ведение комплекса технологических процессов, включающих выпечку булочных мелкостучных и диетических сортов изделий;
- Надрезкой тестовых заготовок;
- Выемкой готовых изделий, чисткой листов, с одновременным обслуживанием шкафа окончательной расстойки;
- Ведение технологических процессов ошпарки и выпечки бараночных изделий на линиях, оборудованных расстойно-печными агрегатами;
- Смазка подов люлек, посадка тестовых заготовок на поды люлек;
- Поддержание парового и температурного режимов в пекарной и ошпарочной камерах;
- Регулирование скорости движения печного конвейера.

#### Общие требования:

- рационально организовывать своё рабочее место;
- соблюдать правила охраны труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка;
- пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях.

#### 2.3. Специальные требования

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

#### Характеристика подготовки

Профессиональная программа по профессии 16472 Пекарь представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе - прошедший подготовку и итоговую аттестацию слушатель должен быть готов к выполнению следующих видов деятельности:

приготовление теста для хлебобулочных изделий

деление теста, формование тестовых заготовок

выпекание хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий

### 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессиональной подготовки

Рабочий учебный план по профессии 16472 «Пекарь»

Уровень квалификации: 2- 3 разряд

Срок обучения: 3.5 месяца

№ п/п	Название разделов и дисциплин	Всего, часов
<b>1.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>120</b>
1.1	Техническое оснащение и организация рабочего места.	28
1.2.	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	50
1.3.	Технология деления теста, формование тестовых заготовок	24
1.4.	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий	18
<b>2.</b>	<b>Учебная/производственная практика</b>	<b>194</b>
2.1.	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>6</b>
2.2	<b>ИТОГО</b>	<b>320</b>

#### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Техническое оснащение и организация рабочего места»

№ тем	Темы
1.	Оборудование для дозирования сырья
2.	Оборудование для замеса теста
3.	Выпекание хлебобулочных изделий
4.	Организация производства хлебопекарных предприятий
5.	Дифференцированный зачет

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- обслуживать оборудование для приготовления и разделки теста,

- пользоваться приобретенными знаниями при работе на поточных линиях хлебопекарного производства
- пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству,
- пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для выпечки готовых изделий
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
- Сведения об электрооборудовании;
- Основное технологическое оборудование
- Поточные линии хлебопекарного производства
- Машины и аппараты для подготовки сырья к производству, замесу, разделке, выпечке хлебобулочных изделий.
- Принцип действия, правила эксплуатации и безопасного использования оборудования хлебопекарного производства.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
«Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»**

№ тем	Темы
1	Производственные расчеты
2	Замес, брожение и созревание теста
3	Приготовление пшеничного теста
4	Хлебное тесто
5	Тесто для булочных изделий
6	Приготовление ржаного теста
	Зачет

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей

- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании;

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**«Технология деления теста, формование тестовых заготовок»**

№ тем	Темы
1	Технологический процесс разделки теста
2	Разделка теста для хлеба и хлебобулочных изделий
	Зачет

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;
- смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
- порядок укладки на листы платки и в формы;
- рецептуры приготовления смазки;
- приёмы отделки поверхности полуфабрикатов;
- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; правила безопасного обслуживания оборудования.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

«Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий»

№ тем	Темы
1	Технологический процесс выпечки хлеба, хлебобулочных изделий
2	Особенности выпечки хлебных изделий
	Зачет

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий при выпечке;
- разгружать печь;
- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- приготавливать отделочную крошку, помаду

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- приемы посадки полуфабрикатов в печь;
- методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
- методы расчета выхода готовой продукции;
- методы определения готовности изделий при выпечке;
- правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий
- понятие и причины инвентаризации

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ / ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

№ п/п	Темы
1.	Учебная практика (обучение в учебной лаборатории)
1.1	Вводное занятие.
1.2	Режим выпечки хлебных изделий.
1.3	Определение готовности хлеба
1.4	Выпечка булочных изделий.
1.5	Сушка сухарных изделий
2	Производственная практика (обучение на предприятии)
2.1	Посадка тестовых заготовок на люльки или под печи
2.2	Выборка изделий из печи и укладка с сортировочных столов в лотки
2.3	Выпечка хлеба белого из муки высшего сорта.
2.4	Выпечка булочных изделий.

2.5	Выпечка батонов.
2.6	Выпечка плетеных изделий.
2.7.	Выпечка бараночных изделий.

## ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

### I. ОБУЧЕНИЕ В УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Изучение технологического оборудования, правил правильной организации труда и рабочих мест

Общие сведения о предприятии. Ознакомление с квалификационными требованиями пекаря 2-3 разрядов, программой и порядком проведения производственного обучения.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма.

Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.

Тема 2. Режим выпечки хлебных изделий.

Регулирование режима выпечки хлебных изделий. Определение готовности хлеба. Подготовка и обработка форм.

Тема 3. Определение готовности хлеба

Определение готовности хлеба по органолептическим показателям. Определение упека хлеба.

Тема 4. Выпечка булочных изделий.

Приготовление отделочных полуфабрикатов для отделки булочных изделий. Определение готовности булочных изделий по органолептическим показателям. Требования к качеству булочных изделий.

Тема 5. Сушка сухарных изделий

Режим сушки сухарных изделий. Определение готовности сухарных изделий. Требования к качеству.

### II. ОБУЧЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ

Тема 1. Посадка тестовых заготовок на люльки или под печи

Порядок посадки тестовых заготовок на люльки. Определение готовности хлеба. Регулировка температурного режима. Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.

Тема 2. Выборка изделий из печи и укладка с сортировочных столов в лотки

Безопасная разгрузка печи. Подготовка лотков. Определение выхода готовой продукции.

Тема 3. Выпечка хлеба белого из муки высшего сорта.

Определение готовности полуфабриката к выпечке. Регулировка температурного режима. Контроль парового и температурного режима пекарной камеры. Определение готовности изделий при выпечке.

Тема 4. Выпечка булочных изделий.

Определение готовности полуфабриката к выпечке. Регулировка температурного режима.



Контроль парового и температурного режима пекарной камеры. Определение готовности изделий при выпечке. Приготовление помады, сиропа для промочки. Отделка поверхности булочных изделий.

Тема 5. Выпечка батонов.

Определение готовности полуфабриката к выпечке. Регулировка температурного режима. Контроль парового и температурного режима пекарной камеры. Определение готовности изделий при выпечке. Загрузка и разгрузка печи.

Тема 6. Выпечка плетеных изделий.

Безопасная загрузка и разгрузка печи. Определение готовности полуфабриката к выпечке. Регулировка температурного режима. Контроль парового и температурного режима пекарной камеры. Определение готовности изделий при выпечке.

Тема 7. Выпечка бараночных изделий.

Регулировка температурного режима. Загрузка и разгрузка печи. Определение готовности полуфабриката к выпечке. Контроль парового и температурного режима пекарной камеры. Определение готовности изделий при выпечке. Оценивание качества выпеченных бараночных изделий по органолептическим показателям.