



ГАПОУ ЛО «Мультицентр социальной  
и трудовой интеграции»



# АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

профессионального обучения  
по профессии 16472  
«Пекарь»

372 учебных часов



**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА**

**профессионального обучения**

**по профессии 16472  
«Пекарь»**

**372 учебных часов**

**для обучающихся с нарушениями слуха  
(слабослышащие и неслышащие), речи,  
с комплексными нарушениями (слуха и речи)**

**ББК 36.83+74.46+65.272**

**А 28**

Рекомендовано к изданию Ученым советом  
Государственного института экономики,  
финансов, права и технологий

**А 28** Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16472 «Пекарь». – СПб.: Изд-во «MONACORDI», 2019. – 49 с.

Авторы - составители: И. Г. Дрозденко, А. В. Заичкин, Л. В. Худакова

Рецензент: д.п.н. Е.Т. Логинова

Данная рабочая программа является частью комплекта учебно-методических материалов, учитывающих особенности интеллектуального и социального развития лиц с сенсорными нарушениями.

В программе определены цель, задачи, результаты обучения, сформулированы необходимые профессиональные компетенции, темы учебных занятий, указаны материально-технические условия реализации программы.

Инновационность программы заключается в ориентации на актуальные запросы современного производства с учетом рекомендаций и требований потенциальных работодателей.

Программа может быть использована в образовательных учреждениях, реализующих программы профессиональной подготовки лиц с инвалидностью и ОВЗ.

ББК 36.83+74.46+65.272

ISBN

© Коллектив авторов, 2019  
© ГАПОУ ЛО «МСТИ», 2019

## Оглавление

1. Пояснительная записка.....	4
2. Термины и определения.....	8
3. Учебно-тематический план.....	20
4. Программа производственной практики.....	24
5. Условия реализации рабочей программы.....	26
5.1. Рабочее оборудование, используемые в технологическом цикле обучения.....	26
5.2. Рабочие инструменты, используемые в технологическом цикле обучения.....	27
5.3. Расходные материалы, используемые в технологическом цикле обучения.....	27
5.4. Информационно-методические материалы, обеспечивающие реализацию рабочей программы.....	29
6. Планируемые результаты освоения рабочей программы.....	30
7. Система оценки результатов освоения рабочей программы.....	38
8. Технологический цикл рабочей программы.....	40
9. Приложение.....	44

## 1. Пояснительная записка

Рабочая программа разработана для групповых и индивидуальных учебных занятий инвалидов и лиц с отдельными видами ОВЗ (ограниченных возможностей здоровья).

Обучение осуществляется с учетом рекомендаций, данных поступающим профдиагностической комиссией (ПДК) учреждения в соответствии с рекомендациями Индивидуальной программы реабилитации инвалида (ИПР) и степенью ограничения к трудовой деятельности.

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла «Пекарское дело» комплексно реализуется с рабочими программами учебных дисциплин адаптационного цикла, формирующими коммуникативные умения и способствующими социально-бытовой, социально-средовой и профессиональной адаптации обучающихся, а также с программами учебно-воспитательной деятельности Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Мультицентр социальной и трудовой интеграции».

**Целью рабочей программы** является формирование у обучающихся профессиональных компетенций производства хлебобулочной продукции.

**Задачами и назначением программы** являются формирование у обучающихся профессиональных компетенций, соответствующих виду профессиональной деятельности:

Таблица 1

Код	Наименование профессиональных компетенций, соответствующим видам профессиональной деятельности
<b>ВПД 1</b>	<b>Производство хлебобулочной продукции</b>
ПК 1.1	Выполнять подготовку основного и дополнительного сырья к производству хлебобулочной продукции
ПК 1.2	Выполнять приготовление пшеничного теста
ПК 1.3	Выполнять приготовление ржаного теста
ПК 1.4	Выполнять разделку теста и формование тестовых заготовок
ПК 1.5	Выполнять обработку поверхностей тестовых заготовок

ПК 1.6	Выполнять выпечку хлебобулочных изделий
ПК 1.7	Выполнять обработку поверхностей готовых изделий

Для формирования профессиональных навыков в программе предусмотрена практика.

Практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку и реализует индивидуально-дифференцированный подход.

С профильными организациями согласовываются отдельно прописанные программы практики, содержание и планируемые результаты; специфические условия реализации программы в соответствии с особенностями психофизического развития и характеристик особых образовательных потребностей обучающихся. Руководителями практик являются представители от образовательного учреждения и профильных предприятий из числа опытных и квалифицированных работников. Формой отчёта по практике является дневник и характеристика

Социальные партнеры, работодатели, представители органов государственной власти содействуют в разработке адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16472 «Пекарь», являются членами комиссий на Государственной (итоговой) аттестации обучающихся.

**Актуальность программы** определяется востребованностью на рынке труда квалифицированных рабочих по профессии «Пекарь». Обучение по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии «Пекарь» будет способствовать успешному трудоустройству инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Специфической особенностью представленной программы является ее адаптация для условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), что находит отражение в содержании соответствующих разделов программы (термины и определения, учебно-тематический план, условия реализации программы др.), раскрывающих специфику профессионального обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) по данной программе.

При реализации программы применяется адаптированный дидактический (наглядные материалы, пособия) и оценочный материал, рабочие места с выполненной специальной оценкой условий труда. Терминологический аппарат содержит специальную терминологию в

соответствии с профилем профессиональной подготовки, что способствует смысловой доступности для обучающихся.

Материально-техническая база соответствует требованиям условий реализации программы. Практические занятия отрабатываются на оборудовании, указанном в разделе 4.1 настоящей программы.

**Обязательными элементами рабочей программы являются:**

- Учебно-тематический план, представляющий тематическое содержание разделов и учебных занятий программы, количество часов на их освоение;
- Технологический цикл программы, детализирующий содержание формируемых в ходе освоения программы профессиональных компетенций, представляющий формы занятий (теоретические, комбинированные, практические) и формы текущего контроля;
- Результаты освоения программы, представляющий формируемые в результате освоения программы профессиональные компетенции и соответствующие им практический опыт, умения и знания.

**Требования к кандидатам на обучение.**

Возрастные ограничения к обучению по программе – от 16 лет;

Наличие медицинской книжки;

Требования к имеющемуся уровню образования по программе:

желательно - документ об основном общем образовании (аттестат);  
либо, свидетельство об обучении в ОУ коррекционного вида (в соответствии с частью 13 статьи 60 ФЗ №273 «Об образовании в РФ»);

допускается - отсутствие образования (согласно п.6 Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. Приказов Минобрнауки России с изменениями и дополнениями от 21 августа 2013 г. №977, 20 января 2015 №17, 26 мая 2015 №524, 27 октября 2015г. №1224).

**Срок освоения рабочей программы:** 372 часов при очной форме подготовки.

Формы контроля знаний и умений обучающихся: выполнение практических и тестовых заданий (текущий контроль). Промежуточная атте-



стация, итоговая аттестация в форме экзамена.

**Форма организации занятий:** теоретические, практические, комбинированные.

**Наполняемость учебной группы:** не менее 6, не более количества оборудованных учебных мест.

**Продолжительность учебного часа** теоретических и практических занятий должна составлять 1 академический час (40 минут).

**Количество учебных занятий в день:** не более 6

## 2. Термины и определения

**Активированные хлебопекарные дрожжи** - полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный путем активации хлебопекарных прессованных или сушеных дрожжей, разведенных в воде, с добавлением сахара или муки, или их смеси, ферментов, заварки;

**Безопарный способ тестоприготовления** - тестоприготовление в одну фазу с внесением всего сырья по рецептуре;

**Биологическая ценность хлебобулочного изделия** - показатель качества пищевого белка хлебобулочного изделия, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма человека в аминокислотах для синтеза белка;

**Болезнь хлебобулочного изделия** - специфическое повреждение хлебобулочного изделия в результате развития микроорганизмов, делающее хлебобулочное изделие непригодным к употреблению;

**Большая густая опара** - опара, приготовленная из 60 - 70 % от общего количества муки, идущего на замес теста, имеющая влажность 41 - 45 %;

**Бродильная активность полуфабриката хлебопекарного производства** - потенциальная способность полуфабриката хлебопекарного производства к разрыхлению теста;

**Брожение полуфабриката хлебопекарного производства** - превращение углеводов и белковых веществ опары, закваски и теста под влиянием соответствующих ферментов муки, хлебопекарных дрожжей и молочнокислых бактерий с целью накопления вкусовых, ароматических веществ, продуктов расщепления белков и углеводов муки;

**Витаминная закваска для хлебопекарного производства** - закваска для хлебопекарного производства, полученная сбраживанием питательной смеси хлебопекарными дрожжами, имеющими повышенный синтез витаминов;

**Внутреннее состояние хлебобулочного изделия пониженной влажности** - состояние внутренней части хлебобулочного изделия пониженной влажности, определяемое органолептически;

**Выпечка** - прогревание в пекарной камере тестовой заготовки до превращения ее в готовое изделие;

**Выплыв** - дефект хлебобулочного изделия в виде выступающего мякиша хлебобулочного изделия по контуру верхней корки у формового или нижней корки у подового хлебобулочного изделия;

**Выход теста** - масса теста, полученная из израсходованной муки,

дрожжей, соли, воды и дополнительного сырья хлебопекарного производства;

**Выход хлебулочного изделия** - масса готового хлебулочного изделия, выраженная в процентах к массе израсходованной муки;

**Газообразующая способность полуфабриката хлебопекарного производства** - способность полуфабриката хлебопекарного производства к образованию диоксида углерода;

**Газоудерживающая способность полуфабриката хлебопекарного производства** - способность полуфабриката хлебопекарного производства удерживать диоксид углерода, образующийся при брожении;

**Глазирование хлебулочного изделия** - нанесение разогретой помадной или шоколадной массы на верхнюю корку хлебулочного изделия;

**Горбушка хлебулочного изделия** - часть хлебулочного изделия, отделенная от непечатого края хлебулочного изделия.

**Густая опара** - опара, приготовленная из 45 - 55 % от общего количества муки, идущего на замес теста, имеющая влажность 41- 45 %;

**Деление теста** - получение тестовой заготовки определенной массы;

**Диетическое хлебулочное изделие** - хлебулочное изделие, предназначенное для профилактического и лечебного питания;

**Дозирование сырья в хлебопекарном производстве** - порционное или непрерывное взвешивание, или объемное отмеривание сырья для хлебулочных изделий в количестве, предусмотренном рецептурой, для приготовления соответствующего полуфабриката хлебопекарного производства;

**Дополнительное сырье для хлебулочного изделия** - сырье для хлебулочного изделия, применяемое для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств хлебулочного изделия;

**Жарка хлебулочного изделия** - процесс прогревания тестовой заготовки в кипящем жире до получения готового изделия;

**Жидкая опара** - опара, приготовленная из 25 - 35 % от общего количества муки, идущего на замес теста, имеющая влажность 68 - 72 %.

**Жидкие хлебопекарные дрожжи** - полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный на заквашенной заварке для хлебопекарного производства путем размножения в ней хлебопекарных дрожжей;

**Заварка для хлебопекарного производства** - полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из муки и воды и доведен-

ный до стадии клейстеризации крахмала;

**Загрязненность хлебобулочного изделия** - наличие на участках поверхности хлебобулочного изделия включений, несвойственных данному виду хлебобулочного изделия;

**Закатка тестовой заготовки** - придание тестовой заготовке батонообразной формы;

**Закваска для хлебопекарного производства** - полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный сбраживанием питательной смеси молочнокислыми или пропионовокислыми бактериями и хлебопекарными дрожжами;

**Заквашенная заварка для хлебопекарного производства** - заварка для хлебопекарного производства, прошедшая стадию брожения под воздействием молочнокислых бактерий;

**Замес полуфабриката хлебопекарного производства** - перемешивание сырья для хлебобулочного изделия, предусмотренного рецептурой, до получения однородной массы;

**Замораживание полуфабриката хлебопекарного производства** - выдерживание полуфабриката хлебопекарного производства при отрицательных температурах с целью;

**Замораживание хлебобулочного изделия** - выдерживание хлебобулочного изделия при отрицательных температурах с целью его консервирования;

**Замороженная тестовая заготовка** - тестовая заготовка, подвергнутая глубокому замораживанию;

**Замороженный полуфабрикат хлебопекарного производства** - полуфабрикат хлебопекарного производства, подвергнутый глубокому замораживанию;

**Зараженность хлебобулочного изделия пониженной влажности** - наличие в хлебобулочном изделии пониженной влажности вредителей хлебных запасов, определяемое визуально;

**Затрата при брожении** - затрата полуфабриката хлебопекарного производства на брожение в период от замеса до выпечки;

**Затрата при разделке теста** - затрата муки на обсыпку рабочих поверхностей деталей разделочного и транспортного оборудования и поверхности тестовых заготовок при разделке;

**Интенсивная холодная технология тестоприготовления** - тестоприготовление без брожения в одну фазу с внесением увеличенного количества хлебопекарных дрожжей, хлебопекарных улучшителей и воды пониженной температуры;

**Интенсивный замес теста** - замес теста при скоростной или усиленной механической обработке;

**Консервирование полуфабриката хлебопекарного производства** - временное подавление жизнедеятельности хлебопекарных дрожжей и бактерий с целью сохранения качества полуфабриката хлебопекарного производства;

**Консервирование хлебобулочного изделия** - комплекс технологических мероприятий, позволяющий сохранить потребительские свойства хлебобулочного изделия при хранении;

**Концентрированная молочнокислая закваска для хлебопекарного производства** - закваска для хлебопекарного производства, полученная сбраживанием питательной смеси молочнокислыми бактериями и имеющая влажность 63 - 66 % и кислотность более 16 град;

**Крошка хлебобулочного изделия пониженной влажности** - мелкая частица хлебобулочного изделия пониженной влажности, образующаяся при фасовании, упаковывании, укладывании и транспортировании изделий пониженной влажности;

**Крупная трещина хлебобулочного изделия** - трещина хлебобулочного изделия, проходящая через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющая ширину более 1 см.;

**Крупный подрыв** - подрыв, охватывающий всю длину одной из боковых сторон формового хлебобулочного изделия или более половины окружности подового хлебобулочного изделия и имеющий ширину более 1 см. в формовом хлебобулочном изделии и более 2 см. в подовом хлебобулочном изделии;

**Магнитная очистка муки** - отделение от муки металломагнитных примесей при пропускании ее через магнитные установки;

**Мякиш хлебобулочного изделия** - внутренняя часть хлебобулочного изделия, образующаяся из теста в процессе выпечки;

**Надрезка (наколы) тестовой заготовки** - нанесение на поверхность тестовой заготовки надрезов (наколов);

**Намокаемость хлебобулочного изделия пониженной влажности** - способность хлебобулочного изделия пониженной влажности связывать воду настолько, чтобы свободно разжевываться;

**Натирка теста** - механическая обработка теста для бараночных изделий;

**Неосахаренная заварка для хлебопекарного производства** - заварка для хлебопекарного производства, неосахаренная;

**Непрерывный замес полуфабриката хлебопекарного производ-**

**ства** - замес полуфабриката хлебопекарного производства при непрерывном дозировании определенного количества сырья и полуфабрикатов в единицу времени;

**Непрерывный процесс тестоприготовления** - тестоприготовление при непрерывном замесе и брожении всей массы теста в одной емкости;

**Непромес** - дефект хлебобулочного изделия в виде непромешанного сырья в мякише хлебобулочного изделия;

**Обварка тестовой заготовки** - обработка тестовой заготовки горячей водой;

**Обжарка тестовой заготовки** - кратковременное воздействие высокой температуры на тестовую заготовку в начальный период выпечки;

**Обминка теста** - кратковременное перемешивание теста в период брожения;

**Обработка хлебопекарной формы (хлебопекарного листа)** - получение пленки на внутренней поверхности новой или очищенной хлебопекарной формы (хлебопекарного листа) из предварительно нанесенного слоя растительного масла или материала, применяемого в пищевой промышленности;

**Окончательная расстойка тестовой заготовки** - расстойка тестовой заготовки после ее формования с целью разрыхления и образования необходимого объема;

**Округление тестовой заготовки** - придание тестовой заготовке шарообразной формы;

**Опара** - полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный замесом из муки или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, воды, хлебопекарных дрожжей в соответствии с рецептурой и технологическим режимом, расходуемый для приготовления теста;

**Опарный способ тестоприготовления** - тестоприготовление с использованием опары;

**Опрыскивание тестовой заготовки хлебобулочного изделия** - увлажнение поверхности тестовой заготовки хлебобулочного изделия водой, паровоздушной или пароводяной смесью;

**Осахаренная заварка для хлебопекарного производства** - заварка для хлебопекарного производства, осахаренная под воздействием амилολитических ферментов муки и солода или ферментных препаратов;

**Освежение хлебобулочного изделия** - кратковременное прогрева-

ние черствого хлебобулочного изделия при соответствующем режиме;

**Основное сырье для хлебобулочного изделия** - сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия. К основному сырью относятся: мука, зерновые продукты, хлебопекарные дрожжи или химические разрыхлители, соль и вода;

**Отделка тестовой заготовки** - нанесение на поверхность тестовой заготовки сырья для хлебобулочного изделия, отделочного полуфабриката хлебопекарного производства, семян масличных культур, крупы, отделочной смеси;

**Отделка хлебобулочного изделия** - придание поверхности хлебобулочного изделия внешнего вида, соответствующего требованиям нормативного документа;

**Отделочная крошка** - отделочный полуфабрикат хлебопекарного производства из сахара, жира и муки, смешанных в определенном соотношении и измельченных;

**Отделочная смесь** - смесь семян масличных культур, зерна, крупы, отделочных пищевых добавок в соотношении, предусмотренном рецептурой или технологической инструкцией;

**Отделочный полуфабрикат хлебопекарного производства** - полуфабрикат хлебопекарного производства, применяемый для отделки поверхности тестовой заготовки и готового хлебобулочного изделия;

**Отлежка теста** — выдерживание теста в течение определенного времени для восстановления физических свойств теста;

**Отмывание клейковины** - отделение клейковины от крахмала, частичек измельченных оболочек и растворимых в воде составных частей муки;

**Отсдобка теста** - добавление в тесто в процессе брожения отдельных видов дополнительного сырья для хлебобулочного изделия;

**Охлажденное (замороженное) тесто** - тесто, подвергнутое охлаждению (глубокому замораживанию) и предназначенное для реализации в упакованном виде;

**Ошпарка тестовой заготовки** - обработка тестовой заготовки паром;

**Партия хлебобулочных изделий** - хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену;

**Питательная смесь для хлебопекарного производства** - полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из муки и воды или муки, воды и заварки в определенном соотношении и используемый для приготовления жидких хлебопекарных дрожжей, закваски, жидкой

опары;

**Пищевая ценность хлебобулочного изделия** - комплекс свойств хлебобулочного изделия, обеспечивающих физиологические потребности организма человека в энергии и основных пищевых веществах;

**Подгорелость хлебобулочного изделия** - частичное обугливание поверхности хлебобулочного изделия, связанное с карамелизацией в такой степени, которая обуславливает горький вкус;

**Подготовка сырья в хлебопекарном производстве** - проведение технологических операций, обеспечивающих пригодность сырья для выработки хлебобулочных изделий;

**Подрыв** - дефект хлебобулочного изделия в виде отрывов корок у основания подошвого хлебобулочного изделия и отрывов верхней корки у формового хлебобулочного изделия;

**Подъемная сила полуфабриката хлебопекарного производства** - показатель процесса разрыхления полуфабриката хлебопекарного производства, зависящий от жизнедеятельности микроорганизмов при данных условиях;

**Полная набухаемость хлебобулочного изделия пониженной влажности** - способность хлебобулочного изделия пониженной влажности связывать воду до получения однородной мягкой консистенции;

**Полуфабрикат хлебопекарного производства** - полуфабрикат, приготовленный из отдельных видов сырья для хлебобулочного изделия и подлежащий дальнейшей обработке для превращения его в готовое изделие;

**Пористость хлебобулочного изделия** - внутреннее состояние мякиша хлебобулочного изделия, характеризующееся наличием пор разного размера, определяемое визуально или инструментально;

**Порционный замес полуфабриката хлебопекарного производства** - замес полуфабриката хлебопекарного производства при порционном дозировании сырья и полуфабрикатов;

**Порционный процесс тестоприготовления** - тестоприготовление отдельными порциями согласно рецептуре;

**Постороннее включение в хлебобулочном изделии** - включение в мякише хлебобулочного изделия, определяемое визуально и являющееся опасным для жизни и здоровья человека;

**Предварительная расстойка тестовой заготовки** - кратковременная расстойка тестовой заготовки после механического воздействия при делении и округлении с целью улучшения свойств и структуры;

**Притиск** - дефект хлебобулочного изделия в виде участков поверх-



ности без корки в местах соприкосновения тестовых заготовок;

**Пробная выпечка** - выпечка хлебобулочного изделия с целью проверки и оценки хлебопекарных свойств муки, выхода хлебобулочного изделия, параметров технологического процесса, различных способов приготовления хлебобулочного изделия, норм расхода растительного масла на смазку технологического оборудования и упаковочных материалов;

**Производственный цикл приготовления полуфабриката хлебопекарного производства** - приготовление закваски или жидких хлебопекарных дрожжей путем периодического пополнения питательной смесью взамен израсходованного количества и доведение их до количества, необходимого производству;

**Промес хлебобулочного изделия** - состояние мякиша хлебобулочного изделия, характеризующееся отсутствием непромешанного сырья;

**Пропеченность хлебобулочного изделия** - состояние мякиша хлебобулочного изделия, характерное для данного вида хлебобулочного изделия;

**Пропионовокислая закваска для хлебопекарного производства** - закваска для хлебопекарного производства, полученная сбраживанием питательной смеси пропионово-кислыми бактериями;

**Просеивание муки** - отделение посторонних примесей при пропуске муки через сито;

**Пустота в хлебобулочном изделии** - дефект хлебобулочного изделия в виде полостей в мякише хлебобулочного изделия, имеющих поперечный размер более 3 см.;

**Разделка теста** - одна или несколько операций по обработке готового теста;

**Размораживание полуфабриката хлебопекарного производства** - выдержка ранее замороженного полуфабриката хлебопекарного производства при положительных температурах;

**Размораживание хлебобулочного изделия** - выдержка ранее замороженного хлебобулочного изделия при положительных температурах;

**Разрыхление теста** - образование пористой структуры теста;

**Разрыхление теста биологическим способом** - разрыхление теста под действием диоксида углерода, выделяемого в результате брожения;

**Разрыхление теста механическим способом** - разрыхление теста

под воздействием диоксида углерода, кислорода или воздуха, поступающих под давлением или разряжением в тестомесительную машину при замесе теста;

**Разрыхление теста химическим способом** - разрыхление теста под действием диоксида углерода и газообразных веществ, выделяемых при разложении химических разрыхлителей;

**Расстойка тестовой заготовки** - выдерживание тестовой заготовки при определенной температуре и относительной влажности воздуха;

**Ритм замеса полуфабриката хлебопекарного производства** - интервал времени от начала замеса одной порции полуфабриката хлебопекарного производства до начала замеса следующей порции;

**Сброженная заварка для хлебопекарного производства** - заварка для хлебопекарного производства, прошедшая стадию брожения под воздействием хлебопекарных дрожжей или закваски;

**Слоение теста** - придание тесту слоистой структуры путем наложения на раскатанное тесто сливочного масла, маргарина или жировых продуктов, предназначенных для слоения теста, с последующей многократной его раскаткой;

**Смазка тестовой заготовки** - нанесение на поверхность тестовой заготовки меланжа, яичной смазки, крахмального клейстера, раствора сахара или специального смазочного вещества;

**Смазка хлебопекарной формы (хлебопекарного листа)** - нанесение на внутреннюю поверхность хлебопекарной формы (хлебопекарного листа) тонкого слоя растительного масла, жироводной эмульсии или смазочных материалов, применяемых в пищевой промышленности;

**Смешивание муки** - приготовление смеси в определенном соотношении из муки разных сортов, разных партий одного сорта муки или муки, полученной из зерна разных зерновых и зернобобовых культур;

**Смоосахаренная заварка для хлебопекарного производства** - заварка для хлебопекарного производства, осахаренная под воздействием амилолитических ферментов муки;

**Состояние мякиша** - характеристика мякиша хлеба, булочных изделий, мелкостучных булочных изделий, включающая промес, пропеченность и пористость;

**Структура мякиша слоеного хлебобулочного изделия** - характеристика состояния мякиша слоеного хлебобулочного изделия;

**Сухарная крошка** - высушенное измельченное хлебобулочное изделие;

**Сухая закваска для хлебопекарного производства** - полуфабрикат

хлебопекарного производства, полученный из готовой закваски для хлебопекарного производства, высушенной и, при необходимости, размолотой;

**Сухая клейковина муки** - высушенная и размолотая до состояния порошка сырая клейковина муки;

**Сырая клейковина муки** - комплекс нерастворимых белковых веществ муки, способных при набухании в воде образовывать эластичную массу;

**Тесто** - полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный замесом из муки или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, воды, хлебопекарных дрожжей, соли с использованием или без использования опары, закваски и дополнительного сырья в соответствии с утвержденными рецептурой и технологической инструкцией;

**Тестовая заготовка** - полуфабрикат хлебопекарного производства в виде куска теста определенной массы, подвергнутый операциям разделки;

**Тестоприготовление** - процесс замеса теста с его последующим брожением до созревания;

**Технологическая затрата в хлебопекарном производстве** - расход муки, полуфабриката хлебопекарного производства и готового изделия, обусловленный ходом технологического процесса производства хлебобулочного изделия и его хранением;

**Технологическая потеря в хлебопекарном производстве** - расход муки, полуфабрикатов хлебопекарного производства и готового изделия при введении технологического процесса, хранении и транспортировании, не обусловленный технологическим процессом;

**Трещина хлебобулочного изделия** - дефект хлебобулочного изделия в виде разрывов верхней корки хлебобулочного изделия;

**Упакованное хлебобулочное изделие** - хлебобулочное изделие, помещенное в емкость, входное отверстие которой заварено, закатано, защемлено клипсой или закрыто замком, обеспечивающими защиту изделия от повреждений и потерь;

**Упек** - уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания некоторых продуктов брожения;

**Уплотнение мякиша хлебобулочного изделия** - дефект хлебобулочного изделия в виде плотных участков мякиша хлебобулочного изделия, не содержащих пор;

**Ускоренный способ тестоприготовления** - тестоприготовление с

применением соответствующей механической обработки, подкисленных полуфабрикатов, повышенной температуры теста, увеличенной дозировки хлебопекарных дрожжей и сокращенного времени брожения;

**Усушка хлебобулочного изделия** - уменьшение массы хлебобулочного изделия при остывании и хранении за счет испарения части воды и улетучивания некоторых продуктов брожения;

**Формование тестовой заготовки** - придание тестовой заготовке формы, соответствующей данному виду хлебобулочного изделия;

**Формоудерживающая способность тестовой заготовки** - способность тестовой заготовки удерживать диоксид углерода и сохранять форму в процессе расстойки и начального периода выпечки;

**Хлебная крошка** - измельченное хлебобулочное изделие;

**Хлебная мочка** - предварительно замоченное и измельченное хлебобулочное изделие;

**Хлебобулочное изделие** - изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия;

**Хлебобулочный полуфабрикат** - полуфабрикат, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия, предназначенный для реализации и подлежащий обработке для превращения его в готовое изделие;

**Хлебопекарное свойство сырья** - способность сырья для хлебобулочного изделия влиять на качество хлебобулочного изделия;

**Хлебопекарный улучшитель** - пищевая добавка или смесь пищевых добавок, улучшающая свойства теста и качество хлебобулочного изделия;

**Хрупкость хлебобулочного изделия пониженной влажности** - характеристика хлебобулочного изделия пониженной влажности, отражающая способность изделия разрушаться при малой деформации;

**Эластичность теста (мякиша хлебобулочного изделия)** - свойство теста (мякиша хлебобулочного изделия) постепенно восстанавливать первоначальную форму после прекращения действия деформирующей нагрузки;

**Энергетическая ценность хлебобулочного изделия** - количество энергии, высвобождаемой в организме человека из пищевых веществ хлебобулочного изделия для обеспечения его физиологических функ-

ций;

**Яичная смазка для хлебопекарного производства** - отделочный полуфабрикат хлебопекарного производства из яиц или меланжа и воды;

### 3. Учебно-тематический план

рабочей программы учебной дисциплины  
профессионального цикла  
«Пекарское дело»

Общая трудоемкость: 372 учебных часов

План учебного процесса:

Таблица 2

Темы занятий	Количество часов			Форма текущего контроля	
	Всего	В том числе			
		Теоретические занятия	Комбинированные занятия		Практические занятия
<b>1. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству хлебобулочной продукции - 15 часов</b>					
Введение в программу. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте	2	1	1	Опрос	
Подготовка муки	3		2	1	Опрос, практическая работа
Подготовка воды	2		2		Опрос, практическая работа
Приготовление дрожжевой суспензии; активирование дрожжей в мучной суспензии	4		3	1	Опрос, практическая работа
Определение качества основного и дополнительного сырья	4		3	1	Опрос, практическая работа
<b>2. Приготовление пшеничного теста - 83 часов</b>					
Тестомесительная машина: правила эксплуатации	3		2	1	Опрос, практическая работа

Приготовление пшеничного теста безопарным способом	16		12	4	Опрос, практическая работа
Приготовление опары для хлебного и булочного теста	6		4	2	Опрос, практическая работа
Определение готовности опары	2		2		Опрос, практическая работа
Приготовление теста опарным способом для хлебобулочных изделий	28		20	8	Опрос, практическая работа
Приготовление теста опарным способом для сдобных изделий	28		20	8	Опрос, практическая работа
<b>3. Приготовление ржаного теста – 50 часов</b>					
Приготовление теста для основных сортов ржаного хлеба на закваске	30		22	8	Опрос, практическая работа
Приготовление теста для ржано-пшеничных сортов хлеба	20		16	4	Опрос, практическая работа
<b>4. Разделка теста и формование тестовых заготовок – 22 часов</b>					
Определение готовности теста к разделке	2		2		Опрос, практическая работа
Подготовка листов и форм для тестовых заготовок	2		2		Опрос, практическая работа
Деление теста на заготовки с использованием начинок	6		4	2	Опрос, практическая работа
Формирование тестовых заготовок заданной массы	6		4	2	Опрос, практическая работа

Округление тестовых заготовок	6		4	2	Опрос, практическая работа
<b>5. Обработка поверхностей тестовых заготовок – 10 часов</b>					
Надрезание и накалывание тестовых заготовок	6		4	2	Опрос, практическая работа
Смазывание тестовых заготовок	2		2		Опрос, практическая работа
Посыпка тестовых заготовок и готовых изделий	2		2		Опрос, практическая работа
<b>6. Выпечка хлебобулочных изделий – 62 часов</b>					
Хлебопекарная печь: правила эксплуатации	8		6	2	Опрос, практическая работа
Установка параметров режима выпечки хлебопекарной печи	6		4	2	Опрос, практическая работа
Установка тестовых заготовок в хлебопекарную печь	6		4	2	Опрос, практическая работа
Извлечение изделий из хлебопекарной печи	2		2		Опрос, практическая работа
Извлечение изделий из форм	2		2		Опрос, практическая работа
Определение готовности хлебобулочных изделий	2		2		Опрос, практическая работа
Технологии выпечки разного вида хлебобулочных изделий	36		24	12	Опрос, практическая работа
<b>7. Обработка поверхностей готовых изделий - 4 часов</b>					
Смазывание готовых изделий	2		2		Опрос, практическая работа



Посыпка готовых изделий	2		2		Опрос, практическая работа
<b>Итого</b>	<b>246</b>	<b>1</b>	<b>181</b>	<b>64</b>	
Промежуточная аттестация	6				
Производственная практика	90				
Зачет по производственной практике	6				
Итоговая аттестация	6				
Консультации	18				
<b>ИТОГО:</b>	<b>372</b>				

## 4. Программа производственной практики

### Пояснительная записка

#### Область применения программы

Программа производственной практики является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16472 «Пекарь».

#### Цель производственной практики

Закрепление общих и профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности.

#### Задачи производственной практики:

1. Закрепить и совершенствовать приобретенный в процессе обучения опыт практической деятельности в сфере изучаемой профессии.
2. Развивать общие и профессиональные компетенции.
3. Освоить современные производственные процессы, технологии.
4. Адаптироваться к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно- правовых форм.

#### Количество часов на производственную практику - 90 часов

#### Учебно - тематическое планирование производственной практики

Таблица 3

№ п/п	Виды производственной работы на практике	Кол-во часов
1	Знакомство с производством	1
2	Инструктаж по технике безопасности	1
3	Подготовка основного и дополнительного сырья к производству хлебобулочной продукции	14
4	Приготовление пшеничного и ржаного теста	14
5	Разделка теста и формование тестовых заготовок	20
6	Обработка поверхностей тестовых заготовок	10
7	Выпечка хлебобулочных изделий	20
8	Обработка поверхностей готовых изделий	10
	<b>Итого:</b>	<b>90</b>

### **Условия реализации производственной практики**

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

#### **Оборудование, необходимое для прохождения производственной практики:**

1. Мукопросеиватель
2. Дозатор воды
3. Тестомесильная машина
4. Тестораскаточная машина
5. Тестоделитель
6. Печь конвекционная
7. Печь ротационная
8. Печь подовая
9. Шкаф морозильный
10. Шкаф расстойный
11. Плита электрическая
12. Весы
13. Стеллаж
14. Формы для выпечки
15. Противень
16. Тележка-шпилька

#### **Профессиональные навыки обучающегося, закрепляемые в результате прохождения производственной практики.**

- Выполнять подготовку основного и дополнительного сырья к производству хлебобулочной продукции;
- Выполнять приготовление пшеничного теста;
- Выполнять приготовление ржаного теста;
- Выполнять разделку теста и формование тестовых заготовок;
- Выполнять обработку поверхностей тестовых заготовок;
- Выполнять выпечку хлебобулочных изделий;
- Выполнять обработку поверхностей готовых изделий.

**Оценка производственной практики** осуществляется на основании характеристики руководителя практики.

## 5. Условия реализации рабочей программы

Для теоретического и практического обучения по учебной дисциплине профессионального цикла «Пекарь» требуется специально оборудованная учебная мастерская.

### 5.1. Рабочее оборудование, используемое в технологическом цикле обучения

Таблица 4

Наименование	Количество	Примерная стоимость*, руб.	
		За 1 единицу измерения	Сумма
Мукопросеиватель	1 шт.	33 000	33 000
Дозатор воды	1 шт.	150 000	150 000
Тестомесильная машина	2 шт.	50 000	100 000
Тестораскаточная машина	2 шт.	92 000	184 000
Тестоделитель	2 шт.	562 000	1 124 000
Печь конвекционная	1 шт.	40 000	40 000
Печь ротационная	1 шт.	1 200 000	1 200 000
Печь подовая	1 шт.	100 000	100 000
Шкаф морозильный	1 шт.	70 000	70 000
Шкаф расстойный	1 шт.	22 000	22 000
Плита электрическая	2 шт.	50 000	100 000
Весы	2 шт.	15 000	30 000
Стеллаж	2 шт.	20 000	40 000
Формы для выпечки	8 шт.	700	5 600
Противень	8 шт.	600	4 800
Тележка-шпилька	2 шт.	13 000	26 000
Фартук	8 шт.	500	4 000
<b>Итого:</b>			<b>3 233 400</b>

\* указана среднерыночная розничная стоимость (без учета скидок, акций, персональных предложений и т.п.) на декабрь 2018 г.

## 5.2. Рабочие инструменты, используемые в технологическом цикле обучения

Таблица 5

Наименование	Количество	Примерная стоимость*, руб.	
		За 1 единицу измерения	Сумма
Скребок кондитерский	8 шт.	200	1 600
Кисточка кондитерская	8 шт.	700	5 600
Шприц кондитерский	8 шт.	300	2 400
Котел	8 шт.	2 500	20 000
Кастрюля	8 шт.	1 000	8 000
Миска	8 шт.	200	1 600
Нож	8 шт.	1 000	8 000
Половник	8 шт.	300	2 400
Доска разделочная	8 шт.	500	4 000
Венчик для взбивания	8 шт.	350	2 800
Сито	8 шт.	400	3 200
Щипцы	8 шт.	200	1 600
<b>Итого:</b>			<b>61 200</b>

\* указана среднерыночная розничная стоимость (без учета скидок, акций, персональных предложений и т.п.) на декабрь 2018 г.

## 5.3. Расходные материалы, используемые в технологическом цикле обучения

Таблица 6

Наименование	Количество	Примерная стоимость*, руб.	
		За 1 единицу измерения	Сумма
Моющие средства для посуды	8 шт.	100	800
Губки для посуды	8 шт.	30	240
Средство ополаскивающее	8 шт.	100	800
Мука	20 кг.	50	1 000

Соль	2 кг.	<b>15</b>	<b>30</b>
Сахар	10 кг.	<b>50</b>	<b>500</b>
Яйца	100 шт.	<b>7</b>	<b>700</b>
Молоко	30 л.	<b>100</b>	<b>3 000</b>
Орех	3 кг.	<b>600</b>	<b>1 800</b>
Изюм	3 кг.	<b>130</b>	<b>390</b>
Мак	0,5 кг.	<b>1200</b>	<b>600</b>
Дрожжи хлебопекарные	1 кг.	<b>130</b>	<b>130</b>
Солод пшеничный	1 кг.	<b>180</b>	<b>180</b>
Патока мальтозная	2 кг.	<b>170</b>	<b>340</b>
Масло сливочное	2 кг.	<b>650</b>	<b>1 300</b>
Маргарин	3 кг.	<b>150</b>	<b>450</b>
Картофель	5 кг.	<b>25</b>	<b>125</b>
Грибы	3 кг.	<b>400</b>	<b>1 200</b>
Капуста белокочанная	5 кг.	<b>20</b>	<b>100</b>
Яйцо куриное	60 шт.	<b>6</b>	<b>360</b>
Лук репчатый	2 кг.	<b>18</b>	<b>36</b>
Зелень лука	1 кг.	<b>300</b>	<b>300</b>
Зелень укропа	0,2 кг.	<b>900</b>	<b>180</b>
Сыр	1 кг.	<b>600</b>	<b>600</b>
Яблоки	3 кг.	<b>70</b>	<b>210</b>
Сода пищевая	0, 5 кг.	<b>66</b>	<b>33</b>
Пергамент	8 шт.	<b>100</b>	<b>800</b>
Салфетки	8 уп.	<b>50</b>	<b>400</b>
ГСМ (дизельное топливо) для выездов на производственные экскурсии	20 л.	<b>47</b>	<b>940</b>
<b>Итого</b>			<b>17 544</b>

\* указана среднерыночная розничная стоимость (без учета скидок, акций, персональных предложений и т.п.) на декабрь 2018 г.

## 5.4. Информационно-методические материалы, обеспечивающие реализацию рабочей программы

### Основные источники

Таблица 7

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ОИ 1	Технология хлебопекарного производства	Цыганова Т.Б.	Москва: Профиздат, 2014 г.
ОИ 2	Технология хлебобулочных изделий	Пащенко Л.П., Жаркова И.М.	Москва: Колос, 2014
ОИ 3	Технология хлебопекарного производства	Долматов Г.Г.	Москва: Владос, 2012

### Дидактические материалы

Таблица 8

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ДИ 1	Интернет-ресурсы	-	-
ДИ 2	Комплекты наглядных пособий	-	-

## 6. Планируемые результаты освоения рабочей программы

В результате освоения программы, обучающиеся приобретут профессиональные компетенции и соответствующие им практический опыт, умения и знания:

Таблица 9

Код	Наименование профессиональных компетенций	Результат освоения
ПК 1.1	<b>Выполнять подготовку основного и дополнительного сырья к производству хлебобулочной продукции</b>	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение техники безопасности и охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- подготовки муки;</li> <li>- подготовки воды;</li> <li>- приготовления дрожжевой суспензии;</li> <li>- активирования дрожжей в мучной суспензии;</li> <li>- определения качества основного и дополнительного сырья;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять технологическое оборудование, инвентарь, тару для подготовки основного и дополнительного сырья к производству хлебобулочной продукции в соответствии с их назначением и соблюдением техники безопасности;</li> <li>- подбирать тару для сырья;</li> <li>- определять качество дрожжей;</li> <li>- органолептически определять качество основного и дополнительного сырья;</li> <li>- пользоваться производственной рецептурой;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технику безопасности при работе с технологическим оборудованием, инвентарем, тарой для подготовки</li> </ul>



		<p>основного и дополнительного сырья к производству хлебобулочной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование, назначение технологического оборудования, инвентаря, тары для подготовки основного и дополнительного сырья к производству хлебобулочной продукции;</li> <li>- свойства основного сырья для хлебопекарного производства;</li> <li>- свойства дополнительного сырья для хлебопекарного производства;</li> <li>- хлебопекарные свойства муки;</li> <li>- принцип работы технологического оборудования для просеивания и смешивания муки;</li> <li>- свойства и санитарно-гигиенические требования к качеству воды;</li> <li>- свойства разного вида дрожжей;</li> <li>- требования к качеству дрожжей;</li> <li>- технологические требования к приготовлению суспензий;</li> <li>- требования к качеству муки;</li> <li>- технологию подготовки муки;</li> <li>- технологию подготовки воды;</li> </ul>
<p><b>ПК 1.2</b></p>	<p><b>Выполнять приготовление пшеничного теста</b></p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления пшеничного теста безопасным способом;</li> <li>- приготовления опары для хлебного и булочного теста;</li> <li>- приготовления опары для сдобного теста;</li> <li>- определения готовности опары;</li> <li>- приготовления теста опарным способом для хлебобулочных изделий;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять технологическое оборудование, инвентарь, тару для приготовления пшеничного теста в</li> </ul>

		<p>соответствии с их назначением и соблюдением техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться производственной рецептурой;</li> <li>- органолептически определять качество пшеничного теста;</li> <li>- органолептически определять качество опар;</li> <li>- регулировать минутный расход сырья;</li> <li>- измерять температуру полуфабриката;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технику безопасности при работе с технологическим оборудованием, инвентарем, тарой для приготовления пшеничного теста;</li> <li>- наименование, назначение технологического оборудования, инвентаря, тары для приготовления пшеничного теста;</li> <li>- устройство и принцип работы тестомесильной машины;</li> <li>- способы приготовления пшеничного теста;</li> <li>- микрофлору пшеничного теста;</li> <li>- свойства разных видов сырья;</li> <li>- требования к качеству пшеничного теста;</li> <li>- принцип работы дозатора;</li> <li>- принцип работы тестомесильной машины;</li> <li>- микрофлору опары;</li> <li>- требования к качеству опар;</li> <li>- особенности приготовления опары для сдобного теста;</li> <li>- устройство и принцип работы тестоприготовительных агрегатов с непрерывным замесом;</li> <li>- технологию приготовления пшеничного теста безопасным спосо-</li> </ul>
--	--	--

		<p>бом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию приготовления опары для хлебного и булочного теста;</li> <li>- технологию приготовления опары для сдобного теста;</li> <li>- показатели готовности опары;</li> <li>- технологию приготовления теста опарным способом для хлебобулочных изделий;</li> </ul>
<p><b>ПК 1.3</b></p>	<p><b>Выполнять приготовление ржаного теста</b></p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления теста для основных сортов ржаного хлеба на закваске;</li> <li>- приготовления теста для ржано-пшеничных сортов хлеба;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять технологическое оборудование, инвентарь, тару для приготовления ржаного теста в соответствии с их назначением и соблюдением техники безопасности;</li> <li>- пользоваться производственной рецептурой;</li> <li>- органолептически определять качество закваски и теста;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технику безопасности при работе с технологическим оборудованием, инвентарем, тарой для приготовления ржаного теста;</li> <li>- наименование, назначение технологического оборудования, инвентаря, тары для приготовления ржаного теста;</li> <li>- способы приготовления ржаного теста;</li> <li>- микрофлору ржанных заквасок и теста;</li> <li>- требования к качеству ржанных заквасок и теста;</li> <li>- состав улучшителей;</li> <li>- технологию приготовления теста</li> </ul>

		<p>для основных сортов ржаного хлеба на закваске;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию приготовления теста для ржано-пшеничных сортов хлеба;</li> </ul>
<p><b>ПК 1.4</b></p>	<p><b>Выполнять разделку теста и формование тестовых заготовок</b></p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определения готовности теста к разделке;</li> <li>- подготовки листов и форм для тестовых заготовок;</li> <li>- деления теста на заготовки с использованием начинок;</li> <li>- формирования тестовых заготовок заданной массы;</li> <li>- округления тестовых заготовок;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять технологическое оборудование, инвентарь, тару для разделки теста и формования тестовых заготовок в соответствии с их назначением и соблюдением техники безопасности;</li> <li>- определять массу тестовой заготовки;</li> <li>- пользоваться производственной рецептурой;</li> <li>- разделять тесто с использованием начинок;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технику безопасности при работе с технологическим оборудованием, инвентарем, тарой для разделки теста и формования тестовых заготовок;</li> <li>- наименование, назначение технологического оборудования, инвентаря, тары для разделки теста и формования тестовых заготовок;</li> <li>- виды и показатели качества теста;</li> <li>- способы очистки форм и листов от</li> </ul>

		<p>нагара;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды моющих средств и смазочных материалов;</li> <li>- свойства теста;</li> <li>- массу готового изделия;</li> <li>- виды хлебобулочных изделий;</li> <li>- показатели качества масла сливочного;</li> <li>- показатели готовности теста к разделке;</li> <li>- порядок подготовки листов и форм для тестовых заготовок;</li> <li>- технологию деления теста на заготовки;</li> <li>- технологию формирования тестовых заготовок заданной массы;</li> <li>- технологию округления тестовых заготовок;</li> </ul>
<p><b>ПК 1.5</b></p>	<p><b>Выполнять обработку поверхностей тестовых заготовок</b></p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- надрезания тестовых заготовок;</li> <li>- накалывания тестовых заготовок;</li> <li>- смазывания тестовых заготовок;</li> <li>- посыпки тестовых заготовок;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять технологическое оборудование, инвентарь для обработки поверхностей тестовых заготовок в соответствии с их назначением и соблюдением техники безопасности;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технику безопасности при работе с технологическим оборудованием, инвентарем для обработки поверхностей тестовых заготовок;</li> <li>- наименование, назначение технологического оборудования, инвентаря для обработки поверхностей тестовых заготовок;</li> <li>- технологию надрезания тестовых заготовок;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию накалывания тестовых заготовок;</li> <li>- технологию смазывания тестовых заготовок;</li> <li>- технологию посыпки тестовых заготовок;</li> </ul>
ПК 1.6	Выполнять выпечку хлебобулочных изделий	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- установки параметров режима выпечки хлебопекарной печи;</li> <li>- установки тестовых заготовок в хлебопекарную печь;</li> <li>- извлечения изделий из хлебопекарной печи;</li> <li>- извлечения изделий из форм;</li> <li>- определения готовности хлебобулочных изделий;</li> <li>- определения качества хлебобулочных изделий;</li> <li>- выпечки разного вида хлебобулочных изделий;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять технологическое оборудование, инвентарь для выпечки хлебобулочных изделий в соответствии с их назначением и соблюдением техники безопасности;</li> <li>- определять режимы выпечки хлебобулочных изделий;</li> <li>- применять средства индивидуальной защиты при работе с хлебопекарной печью;</li> <li>- извлекать изделия из форм;</li> <li>- органолептическим методом определять готовность хлебобулочных изделий;</li> <li>- органолептическим методом определять готовность изделий;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технику безопасности при работе с технологическим оборудованием,</li> </ul>

		<p>инвентарем для выпечки хлебобулочных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование, назначение технологического оборудования, инвентаря для выпечки хлебобулочных изделий;</li> <li>- свойства теста;</li> <li>- виды хлебобулочных изделий;</li> <li>- устройство и принцип работы хлебопекарной печи;</li> <li>- органолептические и физико-химические показатели качества хлеба;</li> </ul>
<b>ПК 1.7</b>	<b>Выполнять обработку поверхностей готовых изделий</b>	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- смазывания готовых изделий;</li> <li>- посыпки готовых изделий;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять технологическое оборудование, инвентарь для обработки поверхностей готовых изделий в соответствии с их назначением и соблюдением техники безопасности;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технику безопасности при работе с технологическим оборудованием, инвентарем для обработки поверхностей готовых изделий;</li> <li>- наименование, назначение технологического оборудования, инвентаря для обработки поверхностей готовых изделий;</li> <li>- технологию смазывания готовых изделий;</li> <li>- технологию посыпки готовых изделий;</li> </ul>

## 7. Система оценки результатов освоения рабочей программы

Система оценки результатов освоения рабочей программы включает в себя:

- осуществление текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации обучающихся;
- итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена.

Текущий контроль успеваемости проводится педагогом в процессе проведения занятий в формах и порядке, которые определены в Положении, утвержденном приказом ГАПОУ ЛО «Мультицентр социальной и трудовой интеграции».

Промежуточная аттестация проводится педагогом (или специально созданной распорядительным актом образовательной организации комиссией) по итогам завершения обучения по учебной дисциплине профессионального цикла адаптированной образовательной программы в формах и порядке, которые определены в Положении, утвержденном приказом ГАПОУ ЛО «Мультицентр социальной и трудовой интеграции».

Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена проводится как процедура внешнего оценивания освоения обучающимися всех разделов и тем рабочей программы. Итоговая аттестация проводится экзаменационной комиссией образовательной организации с участием представителей работодателя. Контроль освоения адаптированной образовательной программы в рамках итоговой аттестации направлен на оценку овладения квалификацией по профессии 16472 «Пекарь».

Формы, сроки (периодичность) и порядок проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации, итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения по образовательной программе.

Для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации, итоговой аттестации образовательной организацией формируется фонд оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений, обучающихся основным показателям результатов подготовки.

Оценка индивидуальных образовательных достижений, обучаю-



щихся по результатам текущего контроля успеваемости (на усмотрение образовательной организации), промежуточной аттестации и итоговой аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой.

## 8. Технологический цикл рабочей программы

Таблица 10

Профессиональные компетенции	Технологический цикл	Рекомендуемое количество часов на освоение программы обучения					Форма текущего контроля
		Всего часов	Теоретические занятия	Комбинированные занятия	Практические занятия		
<b>ВПД 1. Производство хлебобулочной продукции</b>							
<b>ПК 1.1</b> Выполнять подготовку основного и дополнительного сырья к производству хлебобулочной продукции	Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте; Подготовка муки к производству хлебобулочной продукции; Подготовка воды к производству хлебобулочной продукции; Приготовление дрожжевой суспензии; Активирование дрожжей в мучной суспензии; Определение качества основного и дополнительного сырья;	15	1	11	3		Опрос, практическая работа
<b>ПК 1.2</b> Выполнять приготовление пшеничного теста	Тестомесительная машина: правила эксплуатации; Приготовление пшеничного теста безопасным способом; Приготовление опары для хлеб-	83		60	23		Опрос, практическая работа

	ного и булочного теста; Приготовление опары для сдобного теста; Определение готовности опары; Приготовление теста опарным способом для хлебобулочных изделий; Приготовление теста опарным способом для сдобных изделий;							
<b>ПК 1.3</b> <b>Выполнять приготовление ржаного теста</b>	Приготовление теста для основных сортов ржаного хлеба на закваске; Приготовление теста для ржано-пшеничных сортов хлеба;	50	38	12	Опрос, практическая работа			
<b>ПК 1.4</b> <b>Выполнять разделку теста и формование тестовых заготовок</b>	Определение готовности теста к разделке; Подготовка листов и форм для тестовых заготовок; Деление теста на заготовки; Формирование тестовых заготовок заданной массы; Округление тестовых заготовок;	22	16	6	Опрос, практическая работа			

<b>ПК 1.5</b> <b>Выполнять обработку поверхностей тестовых заготовок</b>	Надрезание тестовых заготовок; Накалывание тестовых заготовок; Смазывание тестовых заготовок; Посыпка тестовых заготовок;	10	8	2	Опрос, практическая работа
<b>ПК 1.6</b> <b>Выполнять выпечку хлебобулочных изделий</b>	Хлебопекарная печь: правила эксплуатации; Установка параметров режима выпечки хлебопекарной печи; Установка тестовых заготовок в хлебопекарную печь; Извлечение изделий из хлебопекарной печи; Извлечение изделий из форм; Определение готовности хлебобулочных изделий; Определение качества хлебобулочных изделий; Технологии выпечки разного вида хлебобулочных изделий;	62	44	18	Опрос, практическая работа
<b>ПК 1.7</b> <b>Выполнять обработку поверхностей готовых изделий</b>	Смазывание готовых изделий; Посыпка готовых изделий;	4	4		Опрос, практическая работа
<b>ВСЕГО:</b>		<b>246</b>	<b>181</b>	<b>64</b>	

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ									
Промежуточная аттестация	6								
Производственная практика	90								
Зачет по производственной практике	6								
Итоговая аттестация	6								
Консультации	18								
<b>ИТОГО</b>	<b>372</b>								

## **Инструкция по технике безопасности**

### **1. Общие требования к безопасности**

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для пекаря с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На пекаря могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (перемещаемые сырье, тара, готовые изделия; повышенная температура поверхностей оборудования, готовой продукции; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.3. Пекарь извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Пекарю следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении мучных кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не принимать пищу на рабочем месте.

### **2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завя-

зять завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов между столами, стеллажами и оборудованием;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам;
- удобно и устойчиво разместить полуфабрикаты, заготовки, инструмент, приспособления и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке в соответствии с частотой использования и расходования.

2.4. Проверить внешним осмотром:

- надежность закрытия токоведущей и пускорегулирующей аппаратуры пекарного шкафа;
- отсутствие посторонних предметов в пекарной камере и вокруг оборудования;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.5. Проверить исправность пусковой, сигнальной, контрольно-измерительной аппаратуры пекарного и другого применяемого оборудования.

2.6. Перед включением в работу электрического пекарного шкафа проверить:

- исправность ручек и прижимных пружин дверок рабочих камер, устойчивость полок и прочность кронштейнов;

- наличие и целостность ограждающих поручней и нижних подовых листов, закрывающих нагревательные элементы.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

2.8. При эксплуатации газоиспользующего оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующей типовой инструкции по охране труда.

### **3. Требования безопасности во время работы**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, средства защиты рук; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов, готовых мучных кулинарных изделий.

3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря.

3.8. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.9. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении «от себя».

3.10. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.11. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.12. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных кулинарных изделий.



3.13. Следить за показаниями контрольно-измерительных приборов, режимом выпечки (температурой, влажностью, временем выпечки) и за работой вытяжной вентиляции.

3.14. Использовать специально предназначенные ножи для надрезки тестовых заготовок.

3.15. Укладывать кондитерские листы и формы для выпечки на стеллажи и тележки так, чтобы их углы не выступали за габариты стеллажа, тележки.

3.16. Соблюдать осторожность при посадке и выемке форм, листов, кассет; санитарной обработке яиц и приготовлении льезона.

3.17. При использовании пекарных шкафов соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

3.18. При эксплуатации электрического шкафа с вкатным стеллажом перемещение стеллажей с продукцией в рабочую камеру и из нее осуществлять с помощью приспособлений (съемной ручки), предохраняющих от получения ожогов.

3.19. Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.

3.20. Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулирование мощности и температуры в пекарной (жарочной) камере.

3.21. Не допускается:

- использовать для выпечки формы и листы неисправные, деформированные или с нагаром;
- включать жарочный и пекарный шкаф при отсутствии нижних подовых листов, а также с ненадежно закрепленными на петлях дверками камер;
- переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания;
- производить очистку включенного шкафа;
- эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих дверки камер в открытом (закрытом) положении;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

3.22. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрического пекарного шкафа (панели управления, кожухе пускорегулирующей аппаратуры), появлении запаха горячей изоляции его следует

выключить с помощью панельного переключателя и отсоединить от электрической сети с помощью рубильника или устройства его заменяющего. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

#### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При возникновении поломки оборудования:

- прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, продукта и т.п.;
- доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование:

- закрыть нос и рот мокрой салфеткой;
- открыть окна и двери, проветрить помещение;
- перекрыть вентили на подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;
- не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;
- исключить пользование открытым огнем.

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на вводе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50°C) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Исползованную ветошь убрать в металлический ящик с плотной крышкой.

4.5. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.6. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

4.7. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

## **5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

5.2. Не охлаждать нагретую поверхность пекарного шкафа водой.

5.3. По окончании работы пекарного шкафа:

- выключить шкаф и надежно обесточить при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат «Не включать! Работают люди!»;
- после полного остывания шкафа произвести уборку;
- очистить камеру сухим способом, без применения воды (наружную поверхность протереть слегка увлажненной тканью или промыть мыльным раствором и насухо вытереть фланелью).

5.4. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.



Дрозденко Ирина Григорьевна,  
Заичкин Алексей Вячеславович,  
Плечкова Ольга Ивановна

АДАптированная образовательная программа  
профессионального обучения  
по профессии 16472  
«Пекарь»

Корректор -----  
Компьютерная верстка Я. С. Беляева

Подписано в печать:  
Тираж 550 экз. Заказ:  
Формат 60x841/16. Усл.печ.л  
Отпечатано в полном соответствии с качеством электронного оригинал  
макета в типографии «MONACORDI»  
г. Всеволожск, ул.

