

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова»
(ГАПОУ СО «ТЛК им. Н.И. Кузнецова»)



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»
Ляпко С.И.
«31» августа 2024 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ПО
РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ
«Пекарь»**

Код профессии: 16472 Пекарь

Срок обучения 2 месяца

г. Талица 2024 г.

Основная программа профессионального обучения (далее ОППО) Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Галицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова» составлена на основе Федерального закона от 29.12.2012 № 273 – ФЗ (ред. от 25.12.2023) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024), квалификационных требований по профессии 16472«Пекарь».

Разработчик – Романов Александр Васильевич, старший мастер.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

1.2. Нормативный срок освоения программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Рабочий учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы профессионального цикла

3.3.1. Программа «Техническое оснащение и организация рабочего места»

3.3.4. Программа «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»

3.3.5. Программа «Технология деления теста, формования тестовых заготовок»

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

3.4. Программа практики

3.4.1. Программа учебной практики

3.4.2. Программа производственной практики - Выполнение работ пекаря 2-3 разряда

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программ

5. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.

5.2. Порядок выполнения квалификационной работы.

5.3. Организация итоговой аттестации выпускников.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

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 от 29.12.2012 № 273 – ФЗ (ред. от 25.12.2023) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);
- Квалификационные требования по профессии 16472 Пекарь;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России:
 - 1) Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
 - 2) Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 №292 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Положение о разработке и реализации основных программ профессионального обучения в ГАПОУ СО «ТЛК им. Н.И. Кузнецова»;
- Положение о проведении текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации лиц, обучающихся по основным программам профессионального обучения;

1.2. Нормативный срок освоения программы

- Нормативный срок освоения программы по профессии 16472 Пекарь - 2 месяца

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: основное и дополнительное сырье для приготовления теста для хлебобулочных изделий, технологическое оборудование хлебопекарного производства; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления хлебобулочной продукции.

2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности

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 мелкоштучных 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. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

ОППО включает:

3.1. Рабочий учебный план (Приложение 1)

3.2. Календарный учебный график по профессии 16472«Пекарь» (Приложение 1)

3.3. Программы дисциплин профессионального цикла (Приложение 2)

3.3.1. Программа Техническое оснащение и организация рабочего места.

3.3.2. Программа Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий

3.3.3. Программа Технология деления теста, формование тестовых заготовок

3.3.4. Программа Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий

3.4. Программа учебной практики (Приложение 3)

3.4.1 Программа учебной практики Подготовка сырья к производству, дозирование сырья, приготовление теста, деление и формование заготовок, выпекание хлебобулочных изделий

3.5. Программа производственной практики (Приложение 3)

3.5.1 Программа производственной практики Выполнение работ пекаря 2-3 разряда

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Образовательное учреждение, реализующее основную программу профессионального обучения, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОППО должна обеспечивать выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- технологии хлебопекарного производства;

Мастерские:

- лаборатория пекарей

Залы:

- библиотека,

- читальный зал с выходом в сеть Интернет;

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся применяются:

- текущий контроль;

- промежуточная аттестация;

- итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений, обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации по программам профессионального обучения.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся (слушателей) перед началом учебного процесса.

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме экзаменов, назначаемой директором техникума, с участием ведущих преподавателей под председательством представителя работодателя.

5.2. Порядок проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация включает в себя выполнение письменной и практической квалификационной работы и их защита на квалификационном экзамене.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся теоретического материала и прохождение практики.

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения осуществляется аттестационной (квалификационной) комиссией по результатам защиты практической квалификационной работы и проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований, отраженных в письменной квалификационной работе.

Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, выдается свидетельство установленного образца.

**Рабочий учебный план и календарный учебный график по профессии 16472
«Пекарь»**

Уровень квалификации: 2- 3 разряд

Срок обучения: 288 (2 месяца)

№ п/п	Название разделов и дисциплин	Всего, часов	в том числе:		Форма контроля
			теоретические занятия	практические занятия	
1.	Теоретическое обучение	66			
1.1	Техническое оснащение и организация рабочего места.	8	8		зачет
1.2.	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	30	16	14	зачет
1.3.	Технология деления теста, формование тестовых заготовок	20	12	8	зачет
1.4.	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий	8	6	2	зачет
2.	Практическое обучение в т.ч.:	216			
2.1.	Обучение в мастерских или на учебном участке	36	-	-	зачет
2.2	Производственная практика	180	-	-	зачет
	Консультации	-			
	Итоговая аттестация	6			квалификационный экзамен
	ИТОГО	288			

Пояснения к учебному плану

1. Рабочий учебный план составлен в соответствии с квалификационными требованиями. Обучение заканчивается сдачей квалификационного экзамена. По окончании обучения выдается свидетельство установленного образца.

2. Дисциплины и практика являются обязательными для аттестации элементами программы, их освоение должно завершаться промежуточной аттестацией – зачетом или дифференцированным зачетом. Промежуточная аттестация проводится за счет часов, отведенных на освоение дисциплины или практики.

3. Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена включает в себя выполнение и защита письменной и практической квалификационной работы.

Практическая квалификационная работа проводится за счет времени, отведенного на практическое обучение.

К концу обучения каждый слушатель должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

4. График учебного процесса может быть изменен в связи с изменением условий работы учебного заведения или предприятия, на котором проходят производственную практику обучающиеся.

1. График учебного процесса

Недели	1-2	3	4-8	
Учебные занятия	Т	Учебная практика	Производственная практика	Квалификационный экзамен

Условные обозначения:

Т - теоретическое обучение

П - производственное обучение

Э - квалификационный экзамен

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«Техническое оснащение и организация рабочего места»

№ тем	Темы	Кол-во часов
1.	Оборудование для дозирования сырья	2
2.	Оборудование для замеса теста	2
3.	Выпекание хлебобулочных изделий	2
4.	Организация производства хлебопекарных предприятий	1
	Дифференцированный зачет	1
	Итого:	8

Тема 1. Оборудование для дозирования сырья

Просеиватели, их назначение и применение.

Дозаторы муки, характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

Весоизмерительное оборудование. Весы, их назначение и классификация, требования, предъявляемые к весам.

Подъемно-транспортное оборудование. Классификация подъемно-транспортного оборудования. Значение механизации погрузочных работ.

Тема 2. Оборудование для замеса теста

Установка ХТУД, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Тестомес ХТШ, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Установка ЖДФ, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Тема 3. Выпекание хлебобулочных изделий

Линия ФТЛ-2, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики.

Печь ПХС-25, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики.

Ротационные хлебопекарные печи, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики.

Тема 4. Организация производства хлебопекарных предприятий

Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест.

Организация работы цехов. Организация рабочих мест.

Условия реализации учебной дисциплины.

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий «Оборудование предприятий хлебопекарного производства», «Размещение производственных цехов»

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства, Учеб. для нач. проф. образования. — М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2014. — 320 с.
Пашенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебобулочных изделий, М.: Колос, 2008. — 389 с.: ил.

Дополнительные источники:

Калачев М.В., Чернов М.Е. Оборудование отрасли. Технологическое оборудование отрасли (хлебобулочных и макаронных предприятий), Учебно-практическое пособие. — М., МГУТУ, 2004. 68 стр.

www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении зачета (ДЗ).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	
Умения:	
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	
Знания:	
Общие сведения из технической механики	
Сведения об электрооборудовании;	
Основное технологическое и транспортное 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.	

«Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»

№ тем	Темы	Кол-во часов
1	Производственные расчеты	3
2	Замес, брожение и созревание теста	2
3	Приготовление пшеничного теста	6
4	Хлебное тесто	6
5	Тесто для булочных изделий	6
6	Приготовление ржаного теста	6
	Зачет	1
	Итого:	30

**Программа по дисциплине
«Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»**

Тема 1. Производственные расчеты

Унифицированные и производственные рецептуры. Расчет количества муки. Расчет количества вспомогательного сырья и полуфабрикатов. Расчет количества воды. Расчет температуры воды. Порядок замеса теста и расчет количества дрожжей.

Тема 2. Замес, брожение и созревание теста

Виды замеса теста. Способы разрыхления теста. Биохимический способ

Химический способ. Механический способ

Тема 3. Приготовление пшеничного теста

Жидкие дрожжи. Приготовление заварки. Приготовление затора. Приготовление дрожжей. Применение жидких дрожжей

Тема 4. Хлебное тесто

Приготовление теста на густых опарах. Приготовление теста безопасным способом. Приготовление теста на жидких опарах. Сравнительная оценка опарного и безопасного способов приготовления теста

Тема 5. Тесто для булочных изделий

Приготовление теста на густых опарах. Приготовление теста на жидких опарах. Приготовление теста ускоренным способом с применением пищевых кислот. Приготовление теста для городских булок. Приготовление теста для московских калачей, ситничков и московских булочек. Приготовление теста для рожков и рогаликов. Тесто для сдобных изделий

Тема 6. Приготовление ржаного теста

Общие сведения о ржаных заквасках. Тесто для хлеба из обойной муки. Головочный способ. Квасной способ. Приготовление теста на жидких заквасках. Тесто для улучшенных видов теста. Особенности приготовления ржаного теста. Микрофлора ржаного теста. Тесто для хлеба из обдирной муки.

Условия реализации учебной дисциплины.

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий «Приготовление теста».

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

1.1 Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Л.Ф. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Пищевая промышленность»,
2. Т.Б. Цыганова. Технология хлебопекарного производства, М., 2014г.
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы.
4. Немцов «Основы хлебопечения»
5. Строганов «Технологическая инструкция по выработке хлебных изделий»

6. Ауэрман Л.Я. «Технология хлебопекарного пр-ва»
 7. Правила организации и ведение технологического процесса на хлебопекарном предприятии» 2014г
 8. Кострова И.Е. «Малое хлебопекарное производство особенности работы» 2014г.
 9. Чижова К.Н. «Белок клейковины и его преобразования в процессе хлебопечения»
- Дополнительные источники:
10. Хабарова А.В, Мальцев З.Ф. «Сборник задач по технологии хлебопекарного производства», 2014г.
 1. tokoch.ru
 2. eda-server.ru
 3. hleb.netgastronom.ru
 4. kraushka.ru
 5. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

**Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины
Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении зачета (ДЗ).**

Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)	
Умения:	
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;	
Знания:	
характеристики сырья и требования к его качеству;	
правила хранения сырья;	
способы активации пресованных и сухих 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	Кол-во часов
1	Технологический процесс разделки теста	9
2	Разделка теста для хлеба и хлебобулочных изделий	10

	Зачет	1
	Итого:	20

Программа по дисциплине

«Технология деления теста, формование тестовых заготовок»

Тема 1. Технологический процесс разделки теста

Основные операции разделки теста. Разделка дрожжевого безопарного теста. Разделка дрожжевого опарного теста. Деление теста на куски. Расчет массы тестовой заготовки. Расстойно-печные агрегаты.

Тема 2. Разделка теста для хлеба и хлебобулочных изделий

Разделка теста для формового хлеба. Разделка теста для подового хлеба. Разделка теста для булочных изделий. Разделка теста для сдобных изделий. Разделка теста для бараночных изделий. Разделка сухарных плит. Отделка поверхности тестовых заготовок.

Условия реализации учебной дисциплины.

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий «Разделка теста».

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

1.1 Информационное обеспечение обучения.

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

Основные источники:

1 Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2014г.

2 Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под общ. ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2014. ~ 414 с.

3 Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2014.-304с.

4 Хромеев В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2014

Дополнительные источники:

1.Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 2014.-216 с.

<http://hlebopechka.ru/>

<http://hleb-produkt.ru/>

www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)
Умения:
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.
Знания:
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 «Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий»

№ тем	Темы	Кол-во часов
1	Технологический процесс выпечки хлеба, хлебобулочных изделий	8
2	Особенности выпечки хлебных изделий	3
	Зачет	1
	Итого:	12

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

Тема 1. Технологический процесс выпечки хлеба, хлебобулочных изделий

Классификация хлебопекарных печей. Основные элементы печного агрегата. Эксплуатация хлебопекарных печей. Правила безопасного обслуживания хлебопекарных печей. Режим выпечки хлебобулочных изделий.

Регулирование режима выпечки хлебных изделий. Определение готовности хлеба. Хлебопекарные формы для выпечки хлеба. Обработка хлебопекарных форм.

Тема 2. Особенности выпечки хлебных изделий

Особенности выпечки формового хлеба. Особенности выпечки подового хлеба.

Особенности выпечки булочных изделий. Линии выработки мелкоштучных и булочных изделий. Поточная линия производства бараночных изделий. Поточная линия производства сдобных сухарей.

Условия реализации учебной дисциплины.

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий «выпекание хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий», компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Технические средства обучения:

1.1 Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий, ОИЦ «Академия», 2014
2. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий, ОИЦ «Академия», 2014

Дополнительные источники:

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ОИЦ «Академия», 2014

<http://hlebopechka.ru/>

<http://hleb-produkt.ru/>

www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины
Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении зачета (ДЗ).

Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)
Умения:
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
Знания:
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 И ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Темы	Кол-во часов
1.	Учебная практика (обучение в учебной лаборатории)	36
1.1	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Изучение технологического оборудования, правил правильной организации труда и рабочих мест.	6
1.2	Режим выпечки хлебных изделий.	6
1.3	Определение готовности хлеба	6
1.4	Выпечка булочных изделий.	6
1.5	Сушка сухарных изделий	
	ИТОГО:	36
2	Производственная практика (обучение на предприятии)	180
2.1	Посадка тестовых заготовок на люльки или под печи	20
2.2	Выборка изделий из печи и укладка с сортировочных столов в лотки	20
2.3	Выпечка хлеба белого из муки высшего сорта.	40
2.4	Выпечка булочных изделий.	40
2.5	Выпечка батонов.	20
2.6	Выпечка плетеных изделий.	20
2.7.	Выпечка бараночных изделий.	20
	ИТОГО:	180

ПРОГРАММА:

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.