

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 190**

(ФКП ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 190)

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания МК

ФКП образовательное учреждение № 190

от « 07 » октября 2025 г. № 3

Председатель МК С.С. Богдан

УТВЕРЖДЕНО

приказом ФКП образовательного

учреждения № 190

от « 10 » октября 2025 г. № 118



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ –  
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

**по профессии 16472 «Пекарь»**

Форма подготовки: очная

Нормативный срок освоения программы – 3 мес.

2025 г.

### Аннотация программы

Основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии **16472 «Пекарь»** составлена на основе примерного учебного плана профессионального обучения в профессиональных образовательных учреждениях при исправительных колониях, утвержденного с учетом специфики предприятия, для которого ведется подготовка рабочих.

Нормативную правовую основу разработки образовательной программы профессионального обучения составляют:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утверждённый приказом Минпросвещения России от 26.08. 2020 № 438;

3. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск № 51, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30;

4. Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

5. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь».

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

Настоящая учебная программа предусматривает подготовку рабочих по профессии «Пекарь» первой ступени квалификации со сроком обучения 3 месяца. Количество учебных часов в неделю не превышает 30 часов, число учебных дней в неделю – 5.

**Основная цель подготовки по программе** - подготовка квалифицированных рабочих по данной профессии в соответствии с потребностями предприятия.

**Особенности форм организации деятельности обучающихся:** теоретическое и производственное обучение на базе образовательного учреждения, квалификационная пробная работа, квалификационный экзамен.

**Задачи:**

- закрепление и совершенствование профессиональных знаний и умений по избранной профессии;
- изучение производственной технологии и технической документации;
- накопление опыта самостоятельного выполнения работ;
- приобретение устойчивых навыков, развитие высокого профессионального мастерства;
- освоение приемов работы с новейшим оборудованием и новыми технологиями;
- формирование профессионально ценных качеств (быстрота реакции, аккуратность, согласованность действий, наблюдательность, предвидеть возможные виды брака, стремление добиваться высоких результатов в работе и творческое отношение к труду).

**Нормативный срок освоения программы** – 3 месяца (очная форма обучения).

**Квалификация выпускника:** Пекарь 3 разряда

**Требования к поступающим:** Обучение ведется из числа осужденных, не имеющих медицинских противопоказаний к обучению данной профессии, без предъявления требований к уровню образования.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка .....	4
2. Квалификационная характеристика .....	7
3. Учебный план .....	9
4. Материально-техническое обеспечение реализации профессиональной образовательной программы .....	10
5. Оценка качества освоения программы профессионального обучения .....	12
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.....	12
5.2. Организация итоговой аттестации выпускников .....	12
Тематический план дисциплины «Основы духовно-нравственного воспитания» .....	14
Программа дисциплины «Основы духовно-нравственного воспитания» .....	15
Тематический план дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены ».....	16
Программа дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены».....	17
Тематический план дисциплины «Оборудование» .....	18
Программа дисциплины «Оборудование» .....	19
Тематический план дисциплины «Охрана труда» .....	21
программа дисциплины «Охрана труда» .....	22
Тематический план дисциплины «Организация хлебопекарного производства» .....	23
Программа дисциплины «Организация хлебопекарного производства» .....	24
Тематический план дисциплины «Технология приготовления хлебобулочных изделий» .....	25
Программа дисциплины «Технология приготовления хлебобулочных изделий».....	26
Тематический план производственного обучения .....	28
Программа производственного обучения .....	29
Билеты для экзамена по технологии приготовления хлебобулочных изделий.....	30
Билеты для выпускного квалификационного экзамена.....	32

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Код по Перечню профессий профессиональной подготовки 16472.

Программа включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации.

Требования к результатам освоения программы сформированы на основе квалификационных требований, предъявляемых к Пекарю.

### Структура программы профессионального обучения

Структура и содержание программы представлены:

- учебным планом;
- квалификационной характеристикой;
- тематическими планами и программами дисциплин теоретического обучения;
- тематическим планом производственного обучения.

В учебном плане содержится перечень учебных предметов с указанием объемов времени, отводимых на освоение предметов, включая объемы времени, отводимые на теоретическое и практическое обучение.

Учебный план содержит:

- гуманитарный цикл,
- общепрофессиональный цикл,
- профессиональный цикл,
- практическое обучение.

**Гуманитарный цикл** предполагает изучение следующих дисциплин:

*Основы духовно-нравственного воспитания*

Предметы, раскрывающие теоретические основы профессиональной деятельности, носят общепрофессиональный характер.

**Общепрофессиональный цикл** предполагает изучение следующих дисциплин:

*Основы микробиологии, санитарии и гигиены*

*Охрана труда*

*Организация хлебопекарного производства*

*Оборудование*

В тематических планах по каждому учебному предмету раскрывается последовательность изучения разделов и тем, указывается распределение учебных часов по разделам и темам.

В программе учебного предмета приводится содержание предмета с учетом требований к результатам освоения в целом программы подготовки Пекарей.

**Профессиональный цикл** состоит из специальной дисциплины (*Технология приготовления хлебобулочных изделий*), учебной практики (производственного обучения) и производственной практики.

Программа профессионального цикла составлена с учетом специфики базового предприятия, которая обеспечивает формирование профессиональных знаний и умений в соответствии с требованиями квалификационных характеристик и заказчика на подготовку кадров, учитывая жизненный опыт обучающихся, их образовательную и профессиональную подготовку, предусматривает возможность сочетания производственного обучения с производственным трудом.

Производственное обучение является основой профессиональной подготовки, целью которой является формирование у обучающихся практических умений и навыков в соответствии с требованиями профессиональной характеристики. Производственное

обучение проходит в учебной мастерской образовательного учреждения под руководством мастера производственного обучения.

Целью производственного обучения является подготовка будущего рабочего к самостоятельной работе на предприятии.

Задачами производственного обучения являются:

- закрепление и совершенствование профессиональных знаний и умений по избранной профессии;
- изучение производственной технологии и технической документации;
- накопление опыта самостоятельного выполнения работ;
- приобретение устойчивых навыков, развитие высокого профессионального мастерства;
- освоение приемов работы с новейшим оборудованием и новыми технологиями;
- формирование профессионально ценных качеств (быстрота реакции, аккуратность, согласованность действий, наблюдательность, предвидеть возможные виды брака, стремление добиваться высоких результатов в работе и творческое отношение к труду).

Производственное обучение проводится в 2 этапа: обучение в учебных мастерских (производственное обучение) и обучение на предприятии (производственная практика). Программой предусмотрено изучение всех операций и видов работ, которые должен уметь выполнять рабочий, согласно квалификационной характеристики.

При изучении вопросов безопасности обслуживания оборудования особое внимание обращено на твердое освоение и неукоснительное выполнение обучающимися всех правил безопасности.

Перед началом производственного обучения, а также каждой темы или нового вида работ обучающиеся проходят инструктаж по безопасности труда. Перед выходом на производственное обучение и практику в обязательном порядке проверяются знания обучающихся по правилам безопасности труда. К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

Резерв учебного времени используется на изучение предметов общепрофессионального и профессионального циклов.

Требования к условиям реализации программы представлены требованиями к организации учебного процесса, учебно-методическому и кадровому обеспечению подготовки Пекаря.

Требования к организации учебного процесса:

- учебные группы по подготовке Пекарей создаются численностью не более 25 человек;
- учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями теоретического обучения в журнале учета посещаемости учебных занятий;
- теоретическое и практическое обучение проводятся в учебном кабинете с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий для подготовки Пекарей.

Срок получения профессиональной подготовки в очной форме обучения составляет 12 недель, в том числе:

Обучение по дисциплинам	2 нед.
Учебная практика	6 нед.
Производственная практика	3 нед.
Аттестация	1 нед.

Итого	12 нед.
-------	---------

**Результат обучения:**

Осуществление технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий на предприятиях массового питания различных форм собственности.

**Итоговая аттестация:** Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится образовательным учреждением для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующим профессиям рабочих.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих. Экзамен проводится с использованием экзаменационных билетов, разработанных в образовательном учреждении на основе утвержденной программы. Состав квалификационной комиссии утверждается приказом директора. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

**Итоговый документ:** Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 3 разряд по профессии «Пекарь» и выдается свидетельство о профессии рабочего.

## 2. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

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.

**Профессия — Пекарь**

**Квалификация — 3-й разряд**

**Пекарь 3 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 3 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 опару 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.

**Трудовые действия:**

Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента

Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции

Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса

Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию

Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос

**Умения:**

Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции

Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции

Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос

**Знания:**

Федеральное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;

Технологии приготовления хлебобулочной продукции

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения

Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям

Правила и технологии расчетов с потребителями

Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.



### 3. Учебный план по профессии Пекарь 3 разряда.

Код профессии по ОК 016-94 16472 Срок обучения 3 месяца

№ п/п	Циклы, курсы, предметы	Форма аттестации	Итого часов	Учебные недели	
				9	3
<b>1.</b>	<b>Гуманитарный цикл</b>		<b>6</b>	×	×
1.1.	Основы духовно-нравственного воспитания	зачет	6	6	-
<b>2.</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>18</b>	×	×
2.1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	зачет	4	4	-
2.2.	Оборудование	зачет	6	6	-
2.3.	Организация хлебопекарного производства	зачет	4	4	-
2.4.	Охрана труда	зачет	4	4	-
<b>3.</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>345</b>	×	×
3.1.	Технология приготовления хлебобулочных изделий	экзамен (Э)	42	42	-
3.2.	Консультации		3	3	-
3.3.	Экзамен		6	6	-
3.4.	Производственное обучение	×	174	174	-
3.5.	Производственная практика	×	120	-	120
	Всего за курс обучения		<b>369</b>	×	×
<b>4.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>кв. экзамен</b>	<b>9</b>	<b>-</b>	<b>9</b>
4.1.	Консультации		3	-	3
4.2.	Квалификационный экзамен		6	-	6
	<b>ИТОГО:</b>		<b>378</b>		

#### 4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Для реализации общепрофессиональных дисциплин предусмотрены учебные кабинеты:

- ✓ Специальной технологии

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- ✓ ☐ комплект учебно-методической документации,
- ✓ ☐ наглядные пособия,
- ✓ ☐ плакаты:

1. Безопасность труда
2. Ассортимент хлебобулочных изделий
3. Замес и образование теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста
4. Брожение теста. Процессы, протекающие при брожении
5. Общая схема разделки изделий и подготовки их к выпечке
6. Производство батонов
7. Производство сдобных изделий
8. Хлеб. Технология производства

- ✓ ☐ стенды,
- ✓ ☐ посадочные места для учащихся – 26 шт.,
- ✓ ☐ аудиторные столы – 13 шт.;
- ✓ ☐ рабочее место преподавателя (стол письменный -1 шт., стул – 1 шт.),
- ✓ ☐ доска аудиторная – 1 шт.
- ✓ ☐ светильники – 5 шт.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебной мастерской.

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерской:

Электрические плиты

**Холодильное оборудование:**

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

**Механическое оборудование:**

Тестораскаточная машина

Кухонный комбайн

**Вспомогательное оборудование:**

Стол производственный

Стеллаж передвижной

Моечная ванна двухсекционная

Стол разделочный

**Инвентарь:**

кастрюли, сковороды, тарелки, шумовки, дуршлаги, разделочные доски; ножи, вилки, ложки.

### **Учебные пособия**

#### **Основные источники:**

1. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник / Т.А. Лаушкина – 4-е изд., стер. – М.: «Академия», 2022. – 240 с.
2. Учебник: Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник Г.Г. Лутошкина – 5 изд., стер. – М.: «Академия», 2019. – 240 с.
3. Цыганова т.Б. Технология хлебопекарного производства: Учебник. - М.: Академия, 2022. - 432 с.
4. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании. Учебник/ Ю. М. Бурашников. – Москва. Академия, 2020. 272 с.
5. Учебник: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий». Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с.
6. Традиционные российские духовно-нравственные ценности. Учебно-методическое пособие. Авторы-составители: И.Д. Ибрагимов, А.В. Григорьева, И.А. Герейханова, С.К. Осипов, Пятигорск: Пятигорский государственный университет. 2024 г. - 170 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Постникова Е.В. Организация производства хлебобулочных изделий. Учебное пособие. Издательство: **ИНФРА-М**, 2023 г
2. Голуб Г.Б., Перельгина Е.А. Введение в профессию: общие компетенции профессионала. Эффективное поведение на рынке труда. Основы предпринимательства: Гиды для преподавателей. - Самара: ЦПО, 2011. – 345с.
3. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022.
4. Пильщикова В.В., Бондина В.М., Губарева Д.А., Пузанова Е.А., Липатова А.С. Основы здорового образа жизни: учебное пособие для студентов. – Краснодар, ГБОУ ВПО КубГМУ Минздрава России, 2015. – 151 с.

#### **Интернет ресурсы**

[https://ypok.pf/library/konspekt\\_lectij\\_po\\_professii\\_16472\\_pekar\\_140551.html](https://ypok.pf/library/konspekt_lectij_po_professii_16472_pekar_140551.html)

Реализация программы профессиональной подготовки предполагает обязательную производственную практику. Производственная практика проводится на рабочих местах исправительного учреждения (базы практики).

## 5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

### 5.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Оценка качества освоения программы профессионального обучения включает:

- текущий контроль знаний, умений;
- промежуточную аттестацию обучающихся;
- итоговую аттестацию обучающихся.

#### **Текущий контроль знаний, умений**

Текущий контроль знаний, умений и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий.

Формы и процедуры текущего контроля разрабатываются преподавателями самостоятельно.

#### **Промежуточная аттестация**

По вопросам организации и проведения промежуточной аттестации обучающихся образовательное учреждение руководствуется «Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих».

Основной формой промежуточной аттестации является экзамен и квалификационная (пробная) работа.

**Экзамен** как форма промежуточной аттестации проводится по дисциплине Технология приготовления хлебобулочных изделий.

**Квалификационная (пробная) работа** как форма промежуточной аттестации проводится по производственному обучению.

#### **Итоговая аттестация**

Итоговая аттестация включает выполнение выпускниками выпускной практической квалификационной работы.

Обязательные требования - сложность работы должна быть не ниже разряда по профессии, предусмотренного квалификационной характеристикой.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин.

После квалификационных испытаний по результатам итоговой аттестации выпускникам присваивается 3-й разряд по профессии.

По окончании обучения и успешной сдачи итоговой аттестации выпускник получает свидетельство о профессии рабочего установленного образца.

### 5.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

Типовая, в соответствии с Положением об итоговой аттестации выпускников ФКП образовательного учреждения № 190, осваивающих программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных

справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

К сдаче квалификационных экзаменов допускаются обучающиеся, закончившие полный курс обучения по утвержденным учебным планам и программам и имеющие положительные итоговые оценки по всем учебным предметам, производственному обучению и производственной практике.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ДУХОВНО-НРАВСТВЕННОГО ВОСПИТАНИЯ»**

Профессия: 16472«Пекарь»

Срок получения образования: 3мес.

Тема	Количество часов
	всего
1. Основные духовно-нравственные ценности Российской Федерации	1
2. Жизнь – высшая ценность для человека	1
3. Права и свободы человека	1
4. Крепкая семья как традиционная ценность российского общества.	1
5. Здоровый образ жизни как глобальная социальная проблема.	1
6. Созидательный труд.	1
<b>Всего за курс</b>	<b>6</b>

**ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ДУХОВНО-НРАВСТВЕННОГО ВОСПИТАНИЯ»****Тема 1. Основные духовно-нравственные ценности Российской Федерации**

Ценности как общечеловеческий феномен: содержание и значение главных категорий. Понятие системы ценностей. Указ № 809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей».

**Тема 2. Жизнь – высшая ценность для человека.**

Смысл жизни. Отношение к жизни основных традиционных религий России.

**Тема 3. Права и свободы человека.**

Понятие «право», «свобода». Содержание 2 главы Конституции Российской Федерации. Негативные последствия бесконтрольной свободы для личности и общества.

**Тема 4. Крепкая семья как традиционная ценность российского общества.**

Понятие семьи. Роль семейно - родительских отношений в духовно-нравственном развитии детей.

**Тема 5. Здоровый образ жизни как глобальная социальная проблема.**

Образ жизни: определение, категории. Факторы, влияющие на здоровье. Основные этапы формирования ЗОЖ.

**Тема 6. Созидательный труд.**

Понятие «труд». Роль созидательного труда в развитии человека и общества.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И  
ГИГИЕНЫ »**

Профессия: 16472«Пекарь»

Срок получения образования: 3мес.

Тема	Количество часов
1.Введение. Цели и содержание предмета	1
2.Основы микробиологии	1
3.Пищевые инфекции, отравления.	1
4.Основы гигиены и санитарии	1
<b>Всего за курс</b>	<b>4</b>



## ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

<b>Т - 1</b>	<b>Введение. Цели и содержание предмета Основы физиологии питания</b>	<b>1</b>	
1.1	Пищеварение и усвояемость пищи Обмен веществ и энергии.	1	Сформировать у учащихся знание о предмете. Сформировать общие понятия пищеварения и усвояемости пищи. Сформировать понятия об обмене веществ.
<b>Т - 2</b>	<b>Основы микробиологии</b>	<b>1</b>	
2.1	Морфология и физиология микробов Влияние условий внешней среды на микробы Микробиология сырья	1	Сформировать у учащихся понятий о влиянии внешней среды на микроорганизмы. Сформировать у учащихся понятий о микробиологии муки, дрожжей, сахара, молока, маргарина и т.д.
<b>Т - 3</b>	<b>Пищевые инфекции, пищевые отравления.</b>	<b>1</b>	
3.1	Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления и меры их предупреждения	1	Сформировать у учащихся общие понятия об инфекционных заболеваниях, о пищевых отравлениях микробного и немикробного происхождения и мерах их предупреждения
<b>Т - 4</b>	<b>Основы гигиены и санитарии</b>	<b>1</b>	
4.1	Гигиена труда и личная гигиена работников предприятий общественного питания. Санитарные требования к предприятиям общественного питания	1	Сформировать у учащихся общие понятия о гигиене труда, о личной гигиене и санитарной одежде, о сан. требованиях к предприятиям общественного питания

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

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

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

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

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность, различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятия рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

методику составления рационов питания.

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ «ОБОРУДОВАНИЕ»

Профессия: 16472 «Пекарь»Срок получения образования: 3 мес.

Тема	Количество часов
Оборудование для подготовки сырья к производству	1
Оборудование для приготовления теста	1
Оборудование для деления, формования и расстойки теста	1
Хлебопекарные печи	3
<b>Итого:</b>	<b>6</b>
<b>Всего за курс обучения</b>	<b>6</b>

## ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ОБОРУДОВАНИЕ»

№ темы и урока	Наименование тем и уроков	Кол – во часов	Цель урока
<b>Т-1</b>	<b>Оборудование для подготовки сырья к производству</b>	<b>1</b>	
1.1	Оборудование для подготовки и дозирования муки и жидких компонентов	1	Сформировать понятия об устройстве, принципе работы оборудования для подготовки и дозирования муки и жидких компонентов
<b>Т-2</b>	<b>Оборудование для приготовления теста.</b>	<b>1</b>	
2.1	Оборудования для замеса теста. Тестоприготовительные агрегаты. Классификация.	1	Дать понятия об основных типах машин для замеса теста. Сформировать понятия о классификации тестоприготовительных агрегатов
<b>Т-3</b>	<b>Оборудование для деления, формования и расстойки теста</b>	<b>1</b>	
3.1	Тестоделительные и тестоформирующие машины. Классификация. Оборудование для расстойки теста, посадки, надрезки и наколки тестовых заготовок	1	Сформировать понятия о тестоделительном и тестоформирующем оборудовании, его классификации. Рассказать о назначении и применении оборудования для расстойки теста. Сформулировать понятия об оборудовании для посадки, надрезки и наколки тестовых заготовок
<b>Т-4</b>	<b>Хлебопекарные печи</b>	<b>3</b>	
4.1	Основные типы хлебопекарных печей. Основные элементы печного агрегата.	1	Сформировать понятия об основных типах хлебопекарных печей. Сформировать технологические аспекты использования и классификации хлебопекарных печей. Дать понятия об их конструкции.
4.2.	Расстойно-печные агрегаты	1	Рассказать о назначении и применении оборудования для расстойки теста.
4.3.	Машины для резания, фасования и упаковывания готовой продукции	1	Рассказать о назначении и применении машин для резания, фасования и упаковывания готовой продукции

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

*иметь представление:*

- о технической оснащенности и перспективах развития производства хлеба;

- о видах и свойствах материалов, применяемых для изготовления оборудования пищевых производств;
- об энерго- ресурсосберегающих видах оборудования;
- о системах автоматизированного производства хлеба;
- о роли и месте знаний по дисциплине при освоении основной профессиональной образовательной программы техника;

*знать:*

- виды, назначение и принцип действия транспортного, вспомогательного оборудования;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для хлебопекарного производства;
- правила безопасной эксплуатации оборудования;

*уметь:*

- подбирать оборудование для производства хлеба, используя справочную и нормативно-конструкторскую документацию;

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»**Профессия: 16472 «Пекарь»Срок получения образования: 3 мес.

Тема	Количество часов
1. Введение	2
2. Техника безопасности	1
3. Правила и инструкции	1
<b>Всего за курс</b>	<b>4</b>

## ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

	Наименование тем и уроков		Содержание
<b>Т-1</b>	<b>Введение</b>	<b>2</b>	
1.1	Введение. Цели и задачи предмета.	1	Сформировать основные понятия охраны труда, цели и задачи предмета
1.2.	Законодательная основа организации охраны труда.	1	Сформировать понятия законодательной основы охраны труда
<b>Т-2</b>	<b>Техника безопасности</b>	<b>1</b>	
2.1	ТБ при работе на тепловом и механическом оборудовании	1	Сформировать основные понятия по технике безопасности при работе на тепловом и механическом оборудовании
<b>Т-3</b>	<b>Правила и инструкции</b>	<b>1</b>	
3.1	Санитарные правила и нормы	1	Ознакомить учащихся с основными санитарными правилами и нормами.

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

- Выполнять работы повара с соблюдением техники безопасности;
- Организовывать свое рабочее место с соблюдением требований охраны труда;
- Пользоваться правилами и инструкциями;
- Оказывать первую помощь пострадавшим.

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

- Законодательную основу по охране труда;
- Технику безопасности на рабочих местах повара;
- Правила и инструкции по пожаробезопасности и электробезопасности.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА»**Профессия: 16472«Пекарь»Срок получения образования: 3мес.

Тема	Количество часов
1.Планирование и организация процесса производства	4
<b>Всего за курс обучения</b>	<b>4</b>

**ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА»**

	<i>Наименование тем</i>		<i>Содержание</i>
<b>Т-1</b>	<b>Планирование и организация процесса производства</b>	<b>4</b>	
1.1	Планирование технологического процесса производства хлебобулочных изделий.	1	Сформировать основные понятия о технологическом процессе производства хлебобулочных изделий и его планировании
1.2.	Технологический план. Методы разработки технологического плана.	1	Сформировать основные понятия о технологическом плане и методах его разработки
1.3.	Организация технологического процесса производства хлебобулочных изделий.	1	Сформировать основные понятия об организации технологического процесса производства хлебобулочных изделий.
1.4.	Возвратные и реализуемые отходы производства.	1	Ознакомить обучающихся с понятиями возвратных и реализуемых отходов

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

- организовывать свое рабочее место.

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

- Основы организации производства;
- Основы планирования технологического процесса.



**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**  
по профессии Пекарь 3 разряда.

Срок получения образования: 3 мес.

Тема	Количество часов
Тема 1. Вводное занятие	1
Тема 2. Подготовка сырья к производству.	7
Тема 3. Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	24
Тема 4. Технологический процесс приготовления мучных изделий из дрожжевого теста	10
<b>ИТОГО</b>	<b>42</b>

**ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**  
по профессии Пекарь 3 разряда.

Срок получения образования: 3 мес.

№ темы и урока	Наименование тем и уроков	Кол-во часов
	<b>Введение</b>	<b>1</b>
1.	Вводное занятие. Классификация сырья для хлебобулочных изделий	1
<b>Т - 1</b>	<b>Подготовка сырья к производству</b>	<b>7</b>
1.1.	Мука, крахмал	1
1.2.	Сахар, мед, патока	1
1.3.	Яйца и яичные продукты	1
1.4.	Молоко и молочные продукты	1
1.5.	Разрыхлители теста	1
1.6.	Вкусовые и ароматические вещества	1
1.7.	Жиры животные, растительные	1
<b>Т-2</b>	<b>Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий</b>	<b>24</b>
2.1.	Способы разрыхления теста	1
2.2.	Разрыхлители	1
2.3.	Полуфабрикаты для мучных изделий	1
2.4.	Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий	1
2.5.	Технология приготовления хлеба пшеничного	2
2.6.	Технология приготовления хлеба ржаного.	2
2.7.	Технология приготовления батона простого и нарезного.	2
2.8.	Условия расстойки, выпечки	1
2.9.	Режимы хранения и реализации хлебобулочных изделий	1
2.10.	Дефекты, причины их возникновения	1
2.11.	Дрожжевое тесто	1
2.12.	Опарный способ приготовления дрожжевого теста	2
2.13.	Безопарный способ приготовления дрожжевого теста	2
2.14.	Замес, брожение, определение готовности	1
2.15.	Разделка, расстойка. Отделка перед выпечкой	1
2.16.	Выпечка хлебобулочных изделий при определенной температуре	1
2.17.	Охлаждение изделий: режим, допустимые отклонения в весе.	1
2.18.	Контроль качества хлебобулочных изделий. Стандарты качества хлеба. Оценка качества хлеба	1
2.19.	Упаковка, маркировка хлеба Условия реализации хлебобулочных изделий	1
<b>Т-3</b>	<b>Технологический процесс приготовления мучных изделий из дрожжевого теста</b>	<b>10</b>
3.1.	Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста	1
3.2.	Дрожжевое безопарное тесто	1
3.3.	Дрожжевое опарное тесто	1
3.4.	Подготовка компонентов для замеса теста	2
3.5.	Способы разделки и выпечки теста. Разделка и выпечка теста	2

	Отделка изделий.	
3.6.	Недостатки дрожжевого теста и их причины	1
3.7.	Технология приготовления булочек, сдобы	2
	<b>ИТОГО</b>	<b>42</b>

Дисциплина «Технология приготовления хлебобулочных изделий» относится к циклу профессиональных (специальных) дисциплин.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Основной целью является формирование знаний умений и навыков по технологии хлебобулочных изделий, овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями.

Форма итоговой аттестации по дисциплине: **экзамен.**

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен:

**иметь практический опыт:**

приготовления хлебобулочных изделий;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных изделий;

- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных изделий;

- оценивать качество готовых изделий;

**знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий;

- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных изделий;

- правила проведения бракеража;

- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий;

- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**  
по профессии Пекарь 3 разряда.

Срок получения образования: 3 мес.

Тема	Количество часов
1. Выполнение работ по размножению и выращиванию дрожжей	12
2. Приготовление теста.	78
3. Разделка теста	36
4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	30
5. Укладка и упаковка готовой продукции	12
6. Квалификационная (пробная) работа	6
<b>Итого за курс</b>	<b>174</b>

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**  
по профессии 16472 Пекарь 3 разряда

Срок получения образования: 3 мес.

№ темы и урока	Наименование тем и уроков	Кол-во часов
<b>Т-1</b>	<b>Выполнение работ по производству и выращиванию дрожжей.</b>	<b>12</b>
1.1.	Приготовление питательной среды	6
1.2.	Выращивание маточных и товарных дрожжей	6
<b>Т-2</b>	<b>Приготовление теста</b>	<b>78</b>
2.1	Подготовка и дозировка основного и дополнительного сырья к производству	6
2.2.	Приготовление теста для хлеба пшеничного безопарным способом.	12
2.3.	Приготовление теста для хлеба пшеничного опарным способом.	12
2.4.	Приготовление теста для ржаного хлеба.	12
2.5.	Определение готовности теста в процессе созревания.	6
2.6.	Приготовление жидкой и густой закваски.	6
2.7.	Приготовление ржаного теста на опаре.	6
2.8.	Приготовление ржано-пшеничного теста с применением закваски.	6
2.9.	Приготовление ржано-пшеничного теста с применением опары	6
2.10.	Приготовление теста для хлеба пшеничного опарным способом с использованием закваски.	6
<b>Т-3</b>	<b>Разделка теста</b>	<b>36</b>
3.1.	Разделка теста для булочных изделий	6
3.2.	Деление, формование и расстойка замороженного теста.	6
3.3.	Деление, округление, формование теста при помощи тесто-разделочного оборудования.	12
3.4.	Разделка, формование, расстойка теста для булочных изделий.	6
3.5.	Разделка, формование теста для батона вручную.	6
<b>Т-4</b>	<b>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.</b>	<b>30</b>
4.1.	Выпечка пшеничного хлеба	12
4.2.	Выпечка ржаного хлеба	6
4.3.	Регулирование режима работы печи. Контроль парового и температурного режима работы печи.	6
4.4.	Определение готовности выхода продукции после выпечки.	6
<b>Т-5</b>	<b>Укладка и упаковка готовой продукции</b>	<b>12</b>
5.1.	Отбраковка готовых изделий на выходе из печи.	6
5.2.	Укладка и упаковка готовой продукции вручную	6
	<b>Квалификационная (пробная) работа</b>	<b>6</b>
	<b>Итого</b>	<b>174</b>

**БИЛЕТЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**  
**Профессия 16472 «Пекарь»**

- Билет №1.** Ассортимент хлебобулочных изделий. Краткая характеристика.
- Билет №2.** Подготовка муки к производству.
- Билет №3.** Подготовка дрожжей к производству.
- Билет №4.** Подготовка жиров к производству.
- Билет №5.** Подготовка молочных продуктов к производству.
- Билет №6.** Подготовка яичных продуктов к производству.
- Билет №7.** Подготовка соли и сахара к производству.
- Билет №8.** Подготовка дополнительного сырья к производству.
- Билет №9.** Способы разрыхления теста. Их достоинства и недостатки.
- Билет №10.** Замес и образование теста.
- Билет №11.** Определение количества воды на замес теста.
- Билет №12.** Влияние влажности теста на его свойства и качество изделий.
- Билет №13.** Влияние жира, сахара и соли на свойства теста и качества изделий.
- Билет №14.** Влияние температуры и продолжительности замеса теста на его свойства и качество изделий.
- Билет №15.** Спиртовое и молочнокислое брожение в тесте.
- Билет №16.** Приготовление пшеничного теста опарным способом в т/м машине «Стандарт».
- Билет №17.** Приготовление пшеничного теста безопарным способом.
- Билет №18.** Приготовление пшеничного теста в агрегате непрерывного действия.
- Билет №19.** Приготовление жидких дрожжей по схеме Островского.
- Билет № 20.** Приготовление заварки.
- Билет №21.** Приготовление ржаного теста.
- Билет №22.** Приготовление хлеба Бородинского.
- Билет №23.** Дефекты хлебобулочных изделий при неправильном приготовлении теста.
- Билет №24.** Деление теста на куски для пшеничного хлеба.
- Билет №25.** Округление тестовых заготовок.
- Билет №26.** Формование тестовых заготовок.
- Билет №27.** Предварительная расстойка и ее значение.
- Билет №28.** Окончательная расстойка и ее значение.
- Билет №29.** Дефекты хлебобулочных изделий при неправильной разделке теста.

**Билет №30.** Режим выпечки хлеба.

**Билет №31.** Прогревание теста-хлеба и образование корки при выпечке т/з.

**Билет №32.** Образование мякиша и увеличение объема изделий при выпечке.

**Билет №33.** Упёк, факторы на него влияющие.

**Билет №34.** Дефекты хлеба при нарушении режима выпечки.

**Билет №35.** Черствение хлеба. Факторы, замедляющие черствение.

**Билет №36.** Укладка хлебобулочных изделий. Сроки хранения.

**Билет №37.** Усушка хлеба. Факторы, замедляющие усушку.

**Билет №38.** Болезни хлебобулочных изделий.

**Билет №39.** Определение качества муки по органолептическим показателям.

**Билет №40.** Стандарты на хлебобулочные изделия. Их значение.

**БИЛЕТЫ ДЛЯ ВЫПУСКНОГО КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА  
по профессии 16472 «Пекарь»**

**Билет № 1**

1. Способы приготовления ржаного теста.
2. Плесневение хлеба, условия развития и меры предупреждения.
3. Требования охраны труда перед началом работы по нарезке хлеба.

**Билет № 2**

1. Определение готовности опары.
2. Картофельная болезнь хлеба.
3. Требования безопасности труда при работе на хлебопекарном оборудовании.

**Билет № 3**

1. Полуфабрикаты хлебопекарного производства.
2. Дефекты хлеба, вызванные неправильным технологическим процессом производства.
3. Требования, предъявляемые к спец. одежде пекаря.

**Билет № 4**

1. Классификация сухарных изделий.
2. Дефекты хлеба, вызванные качеством сырья.
3. Требования охраны труда перед началом работы пекаря.

**Билет № 5**

1. Полуфабрикаты хлебопекарного производства, идущих на переработку.
2. Ассортимент хлебных изделий.
3. Требования охраны труда во время работы пекаря.

**Билет № 6**

1. Меры по снижению усушки хлеба.
2. Сорта пшеничной и ржаной муки.
3. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.

**Билет № 7**

1. Понятие обминка теста.
2. Повышение пищевой ценности хлеба.
3. Требования охраны труда по окончании работы пекаря.

**Билет № 8**

1. Определение готовности теста.
2. Тип муки.
3. Общие требования к работнику, выполняющему работу по нарезке хлеба.

**Билет № 9**

1. Способы приготовления пшеничного теста.
2. Технология приготовления сухарей.
- Общие требования, предъявляемые к хлебопекарному оборудованию



## Билет № 10

1. Округление кусков теста.
2. Деление теста на куски.
3. Использование воды в хлебопекарном производстве.

## Билет № 11

1. Безопарный способ приготовления пшеничного теста.
2. Понятие о выходе хлеба.
3. Правила эксплуатации тестомесильной машины.

## Билет № 12

1. Брожение теста.
2. Санитарные требования к остывочному отделению.
3. Требования охраны труда при работе с ножом.

## Билет № 13

1. Основное сырье хлебопекарного производства.
2. Черствение хлеба и способы сохранности свежести.
3. Требования охраны труда во время работы по нарезке хлеба.

## Билет № 14

1. Опарный способ приготовления пшеничного теста.
2. Понятие усушка хлеба.
3. Правила пожарной безопасности в пекарне.

## Билет № 15

1. Дозирование сырья.
2. Условия и сроки хранения готовых изделий на предприятии.
3. Организация складского помещения.

## Билет №16

1. Понятие о рецептуре.
2. Правила укладки готовых изделий.
3. Санитарные требования к хранению сырья.

## Билет №17

1. Хранение и подготовка соли к производству.
2. Сортировка выпеченных изделий.
3. Санитарные правила, предъявляемые к хлебопекарному оборудованию.

## Билет №18

1. Просеивание, магнитная очистка и взвешивание муки.
2. Особенности выпечки формового хлеба.
3. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.

## Билет №19

1. Хранение муки.
2. Определение готовности хлеба.
3. Общие требования пожарной безопасности к электроустановкам.

Билет №20

1. Прием муки.
2. Понятие отстойка теста.
3. Основные правила эксплуатации оборудования для округления и формования тестовых заготовок.

Билет №21

1. Перечислите этапы приготовления хлеба.
2. Понятие выпечка хлеба.
3. Порядок действий при пожаре.