Приложение №1
к приказу ГАПОУ НСО «НКППиП»
от 22.10.2024 г. № 377

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»
_____М.К. Романченко
«22» октября 2024 г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

по профессии 33.014 Пекарь

Уровень квалификации: Пекарь 3 разряда, (на основании Приказа Минтруда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»)

Объем: 144
(указывается в часах и(или) зачетных единицах)

Форма обучения: очная

Организация обучения: непрерывная

Новосибирск, 2024 г.

Профессиональная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии «Пекарь» в соответствии с требованиями Приказа Минтруда России от 1 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»)

Организация-разработчик: ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчик:
Калужских Ю.Г., кандидат технических наук, доцент, преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Рассмотрено на заседании ПЦК
Протокол № 2 от 18.10.2024 г.

Председатель ПЦК А.О. Лазарь

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель технологической группы

ООО «ТРИЭР-СИБИРЬ»

_____ А.А. Мищенко

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ 4
2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН 9
3. ПРОГРАММА УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ 10
4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ КУРСА 14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1.Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказа Минтруда России от 1 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»)

Приказ Минобрнауки России от 01. 07. 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Локальные акты колледжа.

1.2.Трудоемкость программы: 144 часа

Обучение по учебным циклам	Кол-во часов
Теоретическое обучение	10
Общепрофессиональные дисциплины	2
Специальные дисциплины	8
Производственное обучение	128
Промежуточная аттестация	2
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	4
Итого	144

1.3.Область применения программы

Настоящая программа предназначена для формирования и развития общих и профессиональных компетенций квалифицированных рабочих пищевой промышленности и переработки.

1.4.Цель и планируемые результаты освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- принципы работы на предприятиях общественного питания, хлебозаводах и пекарнях;
- профессиональные термины;
- организацию производственного процесса;
- использование оборудование и инструментов, применяемых в хлебопечении;
- качественные показатели свежего, замороженного и консервированного сырья;
- причины порчи продуктов;
- правила работы с инструментами и оборудованием, применяемым в хлебопечении;
- правила техники безопасности и охраны труда на производстве;
- законодательство и правила безопасности при обращении с промышленным оборудованием;
- факторы, которые влияют на активность дрожжей;
- физико-химические процессы, происходящие в различных видах дрожжевого теста при внесении в него дополнительного сырья (молочных продуктов, жира, сахара и т.д);
- ассортимент изделий из сдобного и улучшенного дрожжевого теста;
- технологию приготовления и особенности работы с различными видами сдобного и улучшенного дрожжевого теста;
- параметры, влияющие на процесс брожения и расстойки теста;
- различные техники формования теста;
- разнообразные методы выпекания изделий;
- правила хранения готовых изделий и полуфабрикатов;
- ассортимент изделий из пшеничной муки;
- особенности использования различных видов пшеничной муки, злаковых культур, семян, зёрен;
- особенности применения муки из разных видов культур;
- виды и характеристики хлебобулочных изделий;
- важность внешнего вида, структуры мякиша, вкуса и аромата изделий;
- влияние различных техник приготовления хлеба на итоговое изделие;
- влияние температурного режима и продолжительности брожения в процессе тестоведения;
- важность формирования структуры клейковины в пшеничном тесте;
- технологические операции с различными видами теста;
- процессы ферментации (брожения), виды брожения, микроорганизмы, принимающие участие в процессе ферментации;
- различные методы тестоведения;
- преимущества использования опарного тестоведения, густых и жидких заквасок;
- преимущества систем охлаждения для контроля процесса холодного тестоведения при использовании метода длительного брожения;

- метод приготовления теста на закваске из опары, с использованием и без использования пекарских дрожжей.
- принципы работы с приготовлением слоеного теста;
- методы приготовления и использования слоёного теста;
- линейку разных видов теста, используемого при производстве слоеных изделий;
- разновидность сырья и полуфабрикатов, которые используются при изготовлении начинок;
- стабильность начинок в процессе выпечке при высокой температуре;
- способы использования сезонных ягод, фруктов и овощей при изготовлении начинок;
- важность товарного вида изделий, структуры и вкуса.
- линейку инструментов и оборудования, используемого в хлебопечении для придания формы и декорирования изделий;
- методы работы с различными видами муки и злаками;
- разнообразие хлебобулочных изделий, на закваске и без;
- ассортимент мучных кондитерских изделий;
- требования к структуре, вкусу, аромату и цвету изделий;
- базовые принципы сочетания ингредиентов при производстве хлебобулочных изделий;
- методы достижения определенного вида, структуры и вкуса изделий, при использовании различных ингредиентов и технологий;
- влияние разных видов муки и ингредиентов на итоговый продукт;
- работу с сырьем при производстве хлебобулочных изделий;
- важность финальной расстойки теста при использовании различных методов, например, на ткани, загрузочных устройствах, в формах или листах;
- важность придания формы и декорирования теста перед выпечкой изделия;
- различные методы декорирования перед выпечкой, такие как формовка, надрезание, рифление, обсыпка, обмазка, растяжка и другие.

уметь:

- подготавливать рабочее место и правильно использовать инструменты и оборудование;
- планировать рабочий процесс, чтобы он был максимально эффективным;
- приоритизировать задачи и планировать работу для того, чтобы уложиться в отведенное время;
- рационально использовать ингредиенты и минимизировать отходы;
- эффективно и качественно выполнять работу, соблюдая чистоту рабочего места;
- демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса;

- производить большое количество хлебобулочных изделий, соответствующих единому стандарту;
- производить продукцию с требуемым размером и весом изделий, чтобы обеспечить удовлетворенность потребителя и извлечь прибыль;
- профессионально и эффективно реагировать на непредвиденные ситуации;
- соблюдать чистоту и аккуратность внешнего вида;
- работать с рецептурами, технологическими картами;
- соблюдать все требования по безопасности и гигиены, а также производственные стандарты;
- осуществлять хранение всех товаров безопасно, в соответствии с требованиями о безопасности хранения сырья и готовой продукции;
- держать рабочее место в чистоте, в соответствии с самыми высокими стандартами;
- работать безопасно, и соблюдать правила предотвращения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте;
- безопасно использовать все рабочие инструменты, следовать инструкциям производителя;
- производить различные виды теста с добавлением сдобящих видов сырья (молочные продукты, сахар, жиры и т.д.)
- выпекать изделия требуемой формы, веса, размера, вкуса и качества;
- понимать принципы работы сухого и жидкого сырья для производства теста;
- использовать свои знания о характеристиках сырья для выпечки хлебобулочных изделий;
- производить различные виды слоеного теста высокого качества;
- производить широкий ассортимент слоеных изделий;
- изготавливать изделия с соблюдением требуемого качества, размера, внешнего вида и идентичности для каждого изделия в необходимом количестве;
- реализовывать готовые изделия и полуфабрикаты, в соответствии с требуемыми параметрами безопасного хранения слоеных изделий как с начинками, так и без начинок;
- формовать из теста основные виды хлебобулочных изделий;
- определять готовность выброженного теста к взвешиванию и формовке;
- формовать идентичные хлебобулочные изделия, в соответствии с заранее определенной формой;
- изготавливать хлебобулочные изделия маленького и большого размера;
- изготавливать большое количество изделий с соблюдением качества, размера и внешнего вида, идентичного для каждого изделия;
- изготавливать изделия с начинками, в которых начинка добавляется до выпечки, также после выпечки;

- применять разные техники формовки;
- определять время и параметры окончательной расстойки;
- декорировать изделие с применением разных техник до выпечки;
- работать с тестом на закваске и без закваски, умело их комбинировать;
- использовать разнообразные техники при работе с тестом.

1.5. Форма обучения

Очная.

1.6. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Свидетельство о профессиональной подготовке.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Наименование компонентов программы	Обязательные аудиторные учебные занятия (час.)		Практическое обучение	Промежуточная/ итоговая аттестация
	Теоретических занятий	Лабораторно-практических и семинарских занятий		
1	*2*	*3*		
Теоретическое обучение	**2**	**8**		**2**
ОП.00. Общепрофессиональные дисциплины	*2*	*	*	*1*
ОП.01. Введение в профессию и основы работы пекаря	1	*	*	
ОП.02. Сырье и материалы	1	*	*	
СП.00. Специальные дисциплины	*	*8*	*	*1*
СП.01. Подготовка сырья к производству. Замес различных видов теста.	*	2	*	
СП.02. Формование хлеба и хлебобулочных изделий	*	2	*	
СП.03. Формование и декорирование мучных кондитерских изделий производства	*	2	*	
СП.04. Выпечка хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	*	2	*	
Производственное обучение	*	*	**128**	**4**
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена				**4**
Итого	**2**	**8**	**128**	**6**

3. ПРОГРАММА УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ

Наименование модулей и тем программы	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа слушателей	Объем часов
Модуль: Теоретическое обучение. *Общепрофессиональные дисциплины*		**2**
ОП.01. Введение в профессию	ТЗ1.Сущность и социальная значимость профессии Пекарь. Понятие об отрасли, её структуре и основных задачах структурных подразделений. Ознакомление с профессиональным стандартом "Пекарь". Работа с различными источниками по теме: «Работа хлебопекарного и кондитерского цеха».	1
ОП.02. Сырье и материалы	ТЗ 1. Подготовка основного сырья в производство. Подготовка дополнительного сырья в производство.	1
Модуль: Теоретическое обучение. *Специальные дисциплины*		**8**
СП.01. Подготовка сырья к производству. Замес различных видов теста.	ЛПЗ 1. Основное сырье. Дополнительное сырье. Условия и сроки хранения. Контроль качества. Замес теста для различных видов хлеба. Замес теста для различных видов булочных изделий. Замес теста для различных мучных кондитерских изделий.	2
СП.02. Формование хлеба и хлебобулочных изделий	ЛПЗ 1. Способы формования подового и формового хлеба. Способы формования батонов, багетов. Способы формования булочек и бриошей. Способы формования слоеных изделий.	2
СП.03. Формование и декорирование мучных кондитерских изделий производства	ЛПЗ 1. Способы формования различных видов печенья и пряничных изделий.	2
СП.04. Выпечка хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	ЛПЗ 1 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий. Выпечка мучных кондитерских изделий.	2
Итого теоретическое обучение		**10**
Промежуточная аттестация по теоретическому модулю		**2**
Модуль: Производственное обучение.*		**128**
Производственное обучение.*	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Замес и образование теста, процессы, происходящие при замесе теста.	4
	Способы замеса теста. Технологические расчёты.	6
	Разрыхление и брожение теста, созревание теста. Процессы, происходящие при брожении. Факторы, влияющие на процесс брожения.	16
	Приготовление теста, сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Технологическая схема и способы приготовления теста. Определение готовности теста. Способы консервирования полуфабрикатов.	16
	Расчёт производственных рецептур, контроль качества полуфабрикатов.	16
	Разделка теста. Технологические операции разделки теста. Технологические расчёты.	16
	Выпечка хлебобулочных изделий. Теплофизические основы выпечки.	16

	Процессы, происходящие при выпечки в тесте, хлебе.	12
	Режим выпечки, определение готовности хлебобулочных изделий. Технологические расчёты.	12
	Дефекты и болезни хлеба меры их предупреждения. Выход готовых изделий, стандартизация и контроль качества продукции. Действующие ГОСТы на основные сорта хлеба и хлебобулочных изделий, формы и методы контроля.	2
	Приготовление теста, расстойка выпечки.	8
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена		8
ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ:		**144**

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии «Пекарь» требуются:

- учебные кабинеты и лаборатории, с посадочными местами по количеству слушателей,
- место работы преподавателя, оснащенное ПК, мультимедийным комплексом,
- учебная пекарня;
- оборудование**:**
  - мукопросеиватель;
  - тестомесильная машина;
  - миксер;
  - миксер настольный;
  - тестораскатывающая машина;
  - тестозакатывающая машина;
  - расстоечный шкаф;
  - печь ротационная;
  - печь подовая;
  - печь конвекционная;
  - вафельница электрическая;
  - блинница;
  - холодильный шкаф;
  - темперирующая машина;
  - весы электронные;
- инструменты и приспособления:
  - листы и формы для выпечки;
  - скалки;
  - скребки;
  - ножи для резки теста;
  - вырубки для печенья;
  - мешки кондитерские, насадки;
  - кисти, лопатки, мерные кружки;
  - емкости для сырья и п\ф;
  - доски разделочные и пр.

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах. Лабораторно-практические занятия и производственное обучение проводятся в Учебной пекарне и/или в условиях действующего производства, при наличии возможности организовать обучение на предприятиях, осуществляющих изготовление хлебопекарных и кондитерских изделий.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент : учебное пособие / [Романов А.С., Ильина О.А., Иунихина В.С., Краус С.В.]. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 539 с.
- Энциклопедия хлеба / [Романов А.С.] – Кемерово : ООО «Фирма ПОЛИГРАФ», 2016. – 600 с.: ил.
- Хлеб. Технология и рецептуры / [Хамельман Джеффри] – СПб.: Профессия, 2016.-432., табл., ил.

Дополнительные источники:

- Дополнительные рекомендации хлебопекам и кондитерам. Еще 151 вопрос и ответ / [Ковэн С., Янг Л.]. – СПб.: Профессия, 2011. – 248 с., табл., ил.

Интернет-ресурсы:

- http://povar.ru/list/hleb/;
- http://sunhi.ru/;
- http://www.cartalana.ru/candy-content.php;
- http://bookitut.ru.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ КУРСА

5.1. Формы промежуточного контроля

Успеваемость слушателей по учебным дисциплинам и производственному обучению фиксируется в журнале учета учебных занятий и в ведомостях промежуточной аттестации.

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

Промежуточная аттестация проводится с целью определения уровня освоения умений и сформированности навыков трудовых функций, определенных профессиональным стандартом по профессии «Пекарь»:

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	3	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	А/02.3	

5.2. Формы итоговой аттестации

Итоговая аттестация по профессиональной образовательной программе профессиональной подготовки по профессии «Пекарь» осуществляется в форме квалификационного экзамена с присвоением разряда. Квалификационный экзамен проводится в форме выполнения практического задания.

Целью квалификационного экзамена является установление уровня подготовки слушателя по профессиональной образовательной программе профессиональной подготовки по профессии Пекарь к выполнению

профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям профессионального стандарта Пекарь.

Квалификационный экзамен проводится в учебной пекарне ГАПОУ НСО «НКППиП» в соответствии с приказом руководителя образовательного учреждения. Для проведения независимой оценки сформированности трудовых функций и действий могут быть приглашены эксперты из числа работодателей (профессиональных сообществ).

Количество и квалификация экспертов (экзаменаторов):

- Председатель комиссии – представитель предприятия социального партнера, потенциального работодателя и/или действующий специалист;
- Эксперты (экзаменаторы) – представители колледжа (старший мастер, менеджер, преподаватели или иные лица);

Степень публичности процедуры оценки: итоговая аттестация проводится в условиях комфортного выполнения слушателями заданий, в учебной пекарне, в присутствии членов комиссии.

На квалификационный экзамен отводится четыре академических часа.

Процедура квалификационного экзамена:

1. Получение экзаменационного задания (путем вытягивания случайного билета);
2. Подготовка рабочего места;
3. Подготовка сырья;
4. Выпекание изделия;
5. Оформление и подача изделия;
6. Презентация изделия.

При оценке экзамена квалификационного учитывается конечный результат, а также применение профессиональных знаний в производственной деятельности, владение приемами и способами выполнения профессиональных работ, включая самоконтроль процесса и результатов труда, организацию труда и рабочего места, соблюдение правил санитарии, гигиены, норм безопасности труда.

Результаты квалификационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания комиссии. В протоколе указывается итоговая оценка, решение комиссии о присуждении квалификации и особые мнения членов комиссии.

Решения, которые могут быть приняты экспертной (аттестационной) комиссией по итогам проведения процедуры оценивания:

- Аттестован – при условии оценки итоговой аттестации не ниже «удовлетворительно»;
- Не аттестован – при условии оценки итоговой аттестации «неудовлетворительно».

В случае успешного прохождения квалификационного экзамена слушателю присваивается квалификация по профессии соответственно уровню, определенному профессиональным стандартом Пекарь.

Паспорт экзаменационного задания

Назначение: Экзаменационное задание предназначено для контроля и оценки результатов освоения профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии «Пекарь».

Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности):

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
A	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	3	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	A/01.3	3
			Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	A/02.3	

Пример возможного задания

Содержанием задания для экзамена является выпечка различных хлебобулочных изделий.

Задание имеет 2 модуля.

При выполнении задания, оцениваются, как процесс работы, так и выполненные модули.

Комиссия оценивает работу участников по критериям, изложенным в итоговом протоколе.

Перед экзаменом участники получают унифицированную рецептуру на каждый вид изделия.

Модуль 1: Пшеничный хлеб

Участнику необходимо произвести выпечку пшеничного хлеба, весом готового изделия 500 грамм, в количестве четырех штук. 2 вида овальной формы (Венский стиль) и 2 штуки круглой формы либо в стиле Кобб.

Каждый участник получает унифицированную рецептуру и должен рассчитать производственную рецептуру для данного задания.

Пшеничный хлеб должны быть презентован экспертам к концу рабочего времени.

Модуль 2: Бриоши

Участнику необходимо произвести выпечку бриоши в количестве 10 штук. Масса готового изделия 60 гр.

Каждый участник получает унифицированную рецептуру и должен рассчитать производственную рецептуру для данного задания.

Формовать бриоши в рифленые формы.

Выпечку производить в конвекционной печи.

Бриоши должны быть презентованы экспертам к концу рабочего времени.