

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Технологический колледж»

Рабочая программа
«Пекарское дело»

Заведующий
по учебно-методической работе
Н. А. Ивашкина

Программа составлена на основе Закона образования РФ (ст. 73-74), требований Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессиям;

приказа МИНОБР РФ № 292 от 18 апреля 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж» (ГБУ КО ПООТК)

Разработчики:

педагогические работники ГБУ КО ПООТК

Рассмотрена на заседании методической кафедры
технологии продуктов питания и торговли

Машкова О.А.

Согласовано:

работодатель

ООО «ЛЮВИЮР»

генеральный директор



Л.И. Гаврилова

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Современный пекарь не просто выпекает хлебобулочные изделия, но делает это с использованием разнообразного пекарского оборудования, часто сложного, которое обязан знать досконально. Ему полагается контролировать выдержку сырья и полуфабрикатов, раскладывать тесто по формам, проверять готовность изделий в печи. Настоящий мастер способен без приборов определить состояние сырья и конечного продукта. Если технологией предусмотрена операция, которая не может быть автоматизирована (к примеру, плетение из теста), то её надо уметь выполнить вручную без задержки и тем более без остановки конвейера.

Количество часов на освоение программы: всего – 160 часов.

Обучение осуществляется групповым методом.

В процессе обучения особое внимание обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения требований и правил безопасности труда. В этих целях преподаватель теоретического и мастер (инструктор) производственного обучения, помимо изучения общих правил безопасности труда, предусмотренных программами, при изучении каждой темы, или при переходе к новому виду работ, в процессе производственного обучения значительное внимание уделяет правилам безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае.

К концу обучения каждый обучающийся умеет самостоятельно выполнять все работы, установленными на предприятии.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей.

ПРОГРАММА КУРСА

№ п/п	Наименование модулей	Кол-во часов
1.	Охрана труда и техника безопасности	4
1.1	Основные законодательные положения и организация охраны труда	2
1.2	Требования техники безопасности, производственной экологии, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий	2
2.	Основы физиологии питания	4
2.1	Физиология питания	2
2.2	Пищевые вещества и их значения	2
3.	Санитария и гигиена	4
4.	Классификация хлебобулочных изделий	14
4.1	Типология хлеба	2
4.2	Приготовление булочных изделий из пшеничной муки	6
4.3	Сдоба, баранки, сухари.	6
4.4	Качество хлебобулочных изделий	6
5.	Выпекание изделий. Подготовительный этап	14
5.1	Правила приготовления теста	4
5.2	Способы разрыхления различных видов теста	6
5.3	Формовка изделий и работа с тестом	4
6.	Дрожжевое тесто	24
6.1	Различные варианты приготовления дрожжевого теста	6
6.2	Каравай	6
6.3	Французский батон	6
6.4	Дрожжевые булочки	6
7.	Сдобное и пресное тесто	24
7.1	Различные варианты приготовления сдобного теста	6
7.2	Рецепты сдобного печенья	6
7.3.	Различные варианты приготовления пресного теста	6
7.4	Рецепты приготовления кукурузного хлеба	6
8.	Ароматизированные булочные изделия	18
8.1	Классификация начинок. Рецепты	6
8.2	Выпечка мучных изделий с овощами	6

8.3	Хлебобулочные изделия с фруктами и орехами	6
9.	Практические занятия	48
10.	Итоговая аттестация	6
	ИТОГО:	160

Список литературы:

1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы учебник для студентов СПО / .- М.: Академия, 2018
2. Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Г.В. Ткачева Н.И. Селина, Н.В. Шестакова. — Москва : КНОРУС, 2019. — 302 с
3. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2019. — 196 с.
4. Королев А.А., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В 2 ч. Часть 1 / Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. учебник для студентов СПО / .- М.: Академия, 2017
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве учебник для студентов СПО / .- М.: Академия, 2018
6. Основы автоматизации технологических процессов. Учебник : учебник / В.Ю. Шишмарев. — Москва : КноРус, 2019. — 406 с.