

Министерство образования Пензенской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

СОГЛАСОВАНО  
представитель работодателя

  
\_\_\_\_\_  
*Н.В. Волков*  
«14» 11 2020г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ ПО ПКСТПБ  
Т.Ю. Пронькина  
«14» 11 2020г.

Программа  
профессиональной переподготовки по профессии  
16472 Пекарь (3 разряда)

Пенза, 2020

## Содержание

<b>1. Цели реализации программы</b>	<b>3</b>
<b>2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.</b>	<b>3</b>
<b>3. Содержание программы</b>	<b>3</b>
<b>4. Материально-технические условия реализации программы</b>	<b>8</b>
<b>5. Учебно-методическое обеспечение программы</b>	<b>10</b>
<b>6. Оценка качества освоения программы</b>	<b>10</b>
<b>7. Составители программы</b>	<b>10</b>

## **1. Цели реализации программы**

**1.1. Цели реализации программы.** Программа профессиональной переподготовки по профессии рабочего «Пекарь» (3 разряда) направлена на обучение лиц, имеющих среднее профессиональное образование (по профессии рабочего или должности служащего).

## **2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.**

### **2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций**

В результате освоения программы переподготовки слушатель должен

#### **знать:**

технологические процессы производства хлебобулочных и мучных 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 мучных кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;

факторы, влияющие на выход хлеба;

производительность печи;

устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучные кондитерские изделия;

#### **уметь:**

вести технологические процессы выпечки хлеба;

выпекать хлеба с ручной посадкой и надрезкой заготовок;

выпекать хлеба в печах с посадкой лопатами;

выпекать хлебобулочные изделия в подовых печах;

вести технологический процесс, включая выпечку булочных мелкоштучных и диетических изделий;

наносить надрезы тестовых заготовок;

поддерживать паровой и температурный режим в пекарной камере.

Программа разработана в соответствии с:

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

профессиональным стандартом «Пекарь» (утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 01.12.15 № 914н)

единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих;

спецификацией стандарта компетенции «Хлебопечение» (WorldSkills Standards Specifications).

### **2.2 Требования к результатам освоения программы**

В результате освоения программы присваивается квалификация «Пекарь 3 разряда».

## **3. Содержание программы**

Категория слушателей: лица, имеющих среднее профессиональное образование (по профессии рабочего или должности служащего).

Трудоемкость обучения: 208 академических часов.

Форма обучения: очная.

При освоении программы могут быть использованы ДОТ, элементы электронного обучения.

### 3.1. Учебный план

№ п/п	Название разделов и дисциплин	Всего, часов	в том числе:		Форма контроля
			теоретические занятия	практические занятия	
<b>1.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>66</b>			
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
<b>2.</b>	<b>Практическое обучение в т.ч.:</b>	<b>136</b>			
2.1.	Обучение в мастерских оснащенных по стандартам Worldskills	36	-	-	зачет
2.2	Производственная практика	100	-	-	зачет
<b>3</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>6</b>			квалификационный экзамен
	<b>ИТОГО</b>	<b>208</b>			

### 3.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Название разделов и дисциплин	Всего, часов	в том числе:		Форма контроля
			теоретические занятия	практические занятия	
<b>1.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>66</b>			
1.1	<b>Техническое оснащение и организация рабочего места.</b>	<b>8</b>	<b>8</b>		зачет
1.1.1	Оборудование для дозирования сырья		2		
1.1.2	Оборудование для замеса теста		2		
1.1.3	Выпекание хлебобулочных изделий		2		
1.1.4	Организация производства хлебопекарных предприятий		1		
1.1.5	Дифференцированный зачет		1		
<b>1.2.</b>	<b>Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий</b>	<b>30</b>	16	14	зачет
<b>1.2.1</b>	Производственные расчеты	3	1	2	
<b>1.2.2</b>	Замес, брожение и созревание теста	2		2	
<b>1.2.3</b>	Приготовление пшеничного теста	6	4	2	
<b>1.2.4</b>	Хлебное тесто	6	4	2	
<b>1.2.5</b>	Тесто для булочных изделий	6	4	2	
<b>1.2.6</b>	Приготовление ржаного теста	6	2	4	
<b>1.2.7</b>	Зачет	1	1		
<b>1.3.</b>	<b>Технология деления теста, формование</b>	<b>20</b>	12	8	зачет

	<b>тестовых заготовок</b>				
<b>1.3.1</b>	Технологический процесс разделки теста	9	5	4	
<b>1.3.2</b>	Разделка теста для хлеба и хлебобулочных изделий	10	6	4	
<b>1.3.3</b>	Зачет	1	1		
<b>1.4.</b>	<b>Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий</b>	<b>8</b>	6	2	зачет
<b>1.4.1</b>	Технологический процесс выпечки хлеба, хлебобулочных изделий	4	2	2	
<b>1.4.2</b>	Особенности выпечки хлебных изделий	3	3		
<b>1.4.3</b>	Зачет	1	1		
<b>2.</b>	<b>Практическое обучение в т.ч.:</b>	<b>136</b>			
<b>2.1.</b>	<b>Обучение в мастерских, оснащенных по стандартам Worldskills</b>	<b>36</b>	-	-	зачет
2.1.1	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Изучение технологического оборудования, правил правильной организации труда и рабочих мест.	6		6	
2.1.2	Режим выпечки хлебных изделий.	6		6	
2.1.3	Определение готовности хлеба	6		6	
2.1.4	Выпечка булочных изделий.	12		12	
2.1.5	Сушка сухарных изделий	6		6	
2.1.6	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Изучение технологического оборудования, правил правильной организации труда и рабочих мест.	6		6	
<b>2.2</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>100</b>	-	-	зачет
2.2.1	Посадка тестовых заготовок на люльки или под печи	10		20	
2.2.2	Выборка изделий из печи и укладка с сортировочных столов в лотки	10		20	
2.2.3	Выпечка хлеба белого из муки высшего сорта.	20		40	
2.2.4	Выпечка булочных изделий.	20		40	
2.2.5	Выпечка батонов.	10		20	
2.2.6	Выпечка плетеных изделий.	20		20	
2.2.7	Выпечка бараночных изделий.	10		20	
<b>3</b>	<b>Итоговая</b>	<b>6</b>			квалификационный экзамен
	<b>ИТОГО</b>	<b>208</b>			

### 3.3. Учебная программа

#### «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Тема 1. Оборудование для дозирования сырья

Просеиватели, их назначение и применение.

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

Весомизмерительное 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.

Конвекционные 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 учебной лаборатории оснащенной по стандартам world skills.

**«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 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.

**Программа по дисциплине «Технология деления теста, формование тестовых заготовок»**

Тема 1. Технологический процесс разделки теста

Основные операции разделки теста. Разделка дрожжевого безопасного 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.

**«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.

**I. Обучение в учебной лаборатории, оснащенной по стандартам World Skills.**

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 3 разряда, 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.

### 3.4. Календарный учебный график

	Название разделов и дисциплин	Всего, часов
<b>11 дней</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>66</b>
	Техническое оснащение и организация рабочего места.	8
	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	30
	Технология деления теста, формование тестовых заготовок	20
	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий	8
<b>36 дней</b>	<b>Практическое обучение в т.ч.:</b>	<b>136</b>
	Обучение в мастерских оснащенных по стандартам world skills	36
	Производственная практика	100
<b>1 день</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>6</b>
	<b>ИТОГО</b>	<b>208</b>

### 4. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Лаборатория оснащенная по стандартам world skills.	Практические работы	Оборудование, посуда, инструменты, инвентарь. Сырье, полуфабрикаты.



Лаборатория оснащенная по стандартам worldskills.	Экзамен	Оборудование, посуда, инструменты, инвентарь. Сырье, полуфабрикаты
--	---------	--

### Оборудование и инвентарь, необходимые для оснащения лаборатории «Хлебопечение»

№	Наименование
1	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения
3	Шкаф расстоечный
4	Противень алюминиевый
5	Противень алюминиевый
6	Стол производственный разделочный
7	Весы для простого взвешивания
8	Плита индукционная
9	Планетарный миксер
10	Тестомес с фиксированной дежой, двухскоростной
11	Холодильный шкаф
12	Стол с моечной ванной
15	Смеситель для холодной и горячей воды
16	Тележка-шпилька сварная, нерж.
17	Презентационный стол
18	Стеллаж сплошной разборный
19	Пластиковые контейнеры
20	Миска глубокая из нержавеющей стали
21	Миска глубокая из нержавеющей стали
22	Мусорная корзина
23	Нож универсальный
24	Поднос столовый
25	Доски разделочные пластиковые
26	Пластмассовый скребок
27	Рукавица для пекарей с длинной манжетой
28	Тазы пластиковые для пищевых продуктов
29	Тазы пластиковые для пищевых продуктов
30	Сотейник с крышкой
31	Ложки столовые
32	Совки для сыпучих продуктов
33	Контейнер с крышкой
34	Лопатки силиконовые
35	Сито металлическое
36	Ножницы
37	Скалка
38	Кисти пекарские из натуральной щетины
39	Венчик
40	Кружка мерная

## **5. Учебно-методическое обеспечение программы**

Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)- Режим доступа: <https://worldskills.ru>;

Единая система актуальных требований Ворлдскиллс - Режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, должностей служащих.

Профессиональный стандарт «Пекарь» (утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 01.12.15 № 914н)

Драгилев А., Маршалкин Г., Основы кондитерского производства. Учебник. Учебники для вузов. Специальная литература. Лань. Спб., - 2017

Кузнецова Л. С., Сиданова М.Ю. Кексы, куличи: сырье, технология, оборудование, рецепты. Книга предназначена для специалистов пищевой промышленности, студентов вузов и колледжей, Профессия, 2011.

Могильный М. П. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов, Дели, 2011

Могильный М. П., Шрамко Е. В. Новые сырьевые компоненты для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. – ДеЛи принт, 2016

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (2-е изд.), учебное пособие Бурчакова И.Ю. –М., 2018.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник Ермилова С.В. –М., 2018.

Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Профи. 2016. ISBN: 978-5-904283-04-9

Технология хлебопекарного производства – Жаркова И.М., Пащенко Л.П. Лань. 2014. ISBN: 978-5-8114-1593-9

Технологическое оборудование. Хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник. Драгилев А.И. Хромеенков В.М. Чернов М.Е. Лань. 2016. ISBN: 978-5-8114-2242-5

Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. Учебник для СПО. Чижикова О.Г., Коршенко Л.О. 2018. ISBN: 978-5-534-07614-1

Технология хлебопекарного производства. Ауэрман Л.Я. 2009. Профессия. СПб. ISBN: 5-93913-032-1

Хлеб. Технология и рецептуры. + 38 новых рецептур. Дж. Хамельман. Профессия. 2017. ISBN: 978-590-4757-70-0

Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы (7 изд.) учебник Мармузова Л.В.-М., 2019.

Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» с 2008 г.

ГОСТы на сырье и изделия.

## **6. Оценка качества освоения программы**

Промежуточная аттестация по программе, предназначенной для оценки освоения слушателем разделов программы, проводится в виде зачетов и экзаменов.

По окончании обучения: квалификационный экзамен.

## **7. Составители программы**

Шешницан И.Н., преподаватель, ГАПОУ ПО ПКСТПБ, эксперт с правом проведения регионального чемпионата.