

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
Протокол № 6 от 15.05.2020 г.
Председатель


В.В. Перминова



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ «КТЭК»


В.В. Перминова



Приказ ОГБПОУ «КТЭК»

от 15.05.2020 года № 153 П

**Основная образовательная программа
профессионального обучения
по профессии 16472 Пекарь**

Разработчики программы:

Беляева Н.Ю. – руководитель по научно-исследовательской работе;

Смирнова А.А. – заместитель директора по учебной работе;

Березовская Н.Н. – преподаватель дисциплин профессионального цикла ОГБПОУ «КТЭК»,
технолог ИП Куликова О.В.

Гогин Е.Г. – мастер производственного обучения.

Согласована с заведующей производства
столовой «Гармония вкуса» ИП Крупиков А.Н.
Крупиковой Марией Юрьевной



Кострома, 2020

Паспорт программы

Полное наименование программы	Основная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь
Авторы программы	Березовская Наталья Николаевна
Рецензент	Методист ОГБПОУ «КТЭК»
Возраст учащихся	15 лет (учащиеся 8-9-х кл. классов СОШ)
Цель программы	Создание условий для формирования у выпускников общеобразовательных школ общих представлений о профессии 16472 Пекарь и развития базовых навыков пекарского дела
Направленность	Техническая/технологическая
Уровень	4 уровень специализации, допрофессиональной подготовки
Срок реализации, Объем	1 год 384 часа
Вид программы	Профессиональное обучение

Пояснительная записка

Человек, профессия которого связана с выпеканием хлеба, называется Пекарем. Исторически хлеб во многих государствах обладает особенно высоким статусом среди других продуктов питания, а вместе с ним и профессия пекаря.

Пекарем называют специалиста, занимающегося выпечкой хлебобулочных изделий. Пекарь выпекает самые разные сорта и виды хлеба, а также составляет их рецептуру, либо использует в своей работе уже утвержденные рецепты. Пекари востребованы на хлебокомбинатах, пекарнях, на предприятиях общественного питания. Сегодня пекари – профессия востребованная в любом регионе РФ (в том числе и Костромской области), ибо хлеб традиционно был и остается одним из основных продуктов питания россиян. Часто представители профессии, набравшись достаточного опыта, открывают собственный бизнес.

В Перечне Поручений Президента Российской Федерации по итогам заседания Государственного совета РФ 02.01.2016 года поставлена задача: предоставить учащимся возможность одновременно с получением основного общего образования прохождения профессиональной подготовки по выбранным ими профессиям, в том числе с использованием инфраструктуры профессиональных образовательных организаций.

Современная государственная политика в области профессионального образования предполагает развитие различных форм профориентации. Новой тенденцией в этой области является организация относительно раннего профессионального самоопределения, в том числе в формате сетевого взаимодействия школы и профессиональной образовательной организации СПО.

Актуальность программы связана с практическим отсутствием программ допрофессиональной подготовки для школьников, имеющих одновременно профориентационную и профессиональную направленность.

В соответствии с возрастом, спецификой функциональных возможностей, психического развития и социального статуса подростков допрофессиональная подготовка обучающихся может иметь многоаспектную направленность. Направленность, предполагающую воспитание трудолюбия, формирование потребности в труде, развитие значимых для трудовой деятельности психофизиологических функций организма, а также профессионально важных качеств личности, общих (интеллектуальных, физических, творческих и др.) и некоторых специальных (математических, технических, художественных и др.) способностей.

Подготовка учащихся школ должна быть направлена на формирование начального уровня профессиональной компетентности, накопление социального опыта в коллективном труде, воспитание культуры труда, нового экономического мышления, а также укрепление здоровья.

На ступени основного общего образования характерна дифференциация допрофессиональной подготовки по видам осваиваемых трудовых операций в

соответствии с желаниями и потребностями обучающихся, возможностями школы и спецификой её производственного окружения. В этом возрасте освоение трудовых знаний, умений и навыков, воспитание и развитие обучающихся должны выступать как единый процесс, отвечающий общей цели допрофессиональной подготовки.

Допрофессиональная подготовка является дополнительным образованием к основному школьному и первой ступени в системе непрерывного образования человека.

Предлагаемая дополнительная программа допрофессиональной подготовки разработана с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 19.01.04 Пекарь, ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и предназначена для обучающихся основной общеобразовательной школы, находящихся в ситуации профессионального выбора.

Цель программы:

1. Создание условий для формирования у детей опыта как основы обучения и познания в ходе организации образовательной профессиональной деятельности, формирования технологических компетенций у школьников, необходимых для рабочей профессии Пекарь.

Задачи программы:

1. Познакомить обучающихся с основами профессии «Пекарь», показать значимость данной профессии, профессионально сориентировать школьников.
2. Ознакомить с технологиями пекарского производства.
3. Сформировать базовые умения, необходимые в пекарском деле; термическая обработка теста, отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, укладка готовой продукции.
4. Развивать творческие способности обучающихся, индивидуальные и художественные особенности вкуса, тонкого восприятия цвета и формы в сочетании со своими наклонностями.
5. Развивать интерес к одной из самых востребованных профессий в Костромском регионе – Пекарь.

Принципы реализации программы:

- Гуманизации – обеспечение психологического благополучия детей, исключение принуждения.
- Целесообразности – программа должна иметь четкую цель, значимую для участников.
- Систематичности и последовательности - непрерывность, регулярность, планомерность процесса.
- Учёта возрастных и индивидуальных особенностей школьников.

- Наглядности - демонстрация процесса (мастер классы), подтверждает объяснение и помогает обучающемуся правильно выполнять задание.
- Наблюдаемости результатов – использование занятий должно приводить к очевидному для самого обучающегося и окружающих результату, профессиональной экспертизе.

Отличительные особенности (новизна) программы:

- 1.Программа нацелена на развитие технических/технологических способностей, необходимых будущему специалисту-Пекарю.
- 2.Программа учитывает психологические особенности возраста обучающихся.
- 3.Содержательно Программа носит комплексный характер, предполагает использование и комбинирование различных форм образовательной деятельности, в том числе и интерактивных.
- 4.Программа рассчитана, в том числе, на каникулярный период учащихся, предусматривая творческие активные и состязательные форматы деятельности школьников.
- 5.Выбор профессии Пекарь рекомендуется лицам с нарушением следующих функций:
 - интеллектуальных - степень ограничения способности к трудовой деятельности первая и вторая,
 - верхних конечностей опорно-двигательного аппарата - степень ограничения способности к трудовой деятельности первая и вторая,
 - нижних конечностей опорно-двигательного аппарата - степень ограничения способности к трудовой деятельности первая и вторая,
 - кровообращения - степень ограничения способности к трудовой деятельности первая и вторая,
 - зрения - степень ограничения способности к трудовой деятельности первая и вторая,
 - слуха - степень ограничения способности к трудовой деятельности первая.

Нормативно-правовые основы разработки Программы

1. Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273ФЗ.
2. ФГОС основного общего образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897) с изменениями и дополнениями ред. 2015,2017г).
3. ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
4. Перечень Поручений Президента Российской Федерации по итогам заседания Государственного совета РФ 23 декабря 2015 г. от 02. 01. 2016 года.
5. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001г. №197-ФЗ (ред. От 03.07.2016) (с измен. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017).
6. Положения о сетевом взаимодействии ОГБПОУ «КТЭК» и предприятий г.Костромы по допрофессиональной и профессиональной подготовке обучающихся.
7. Положение о сетевом взаимодействии ОГБПОУ «КТЭК» и СОШ г.Костромы по допрофессиональной и профессиональной подготовке обучающихся.
8. Устав ОГБПОУ «КТЭК».

Нормативный срок освоения Программы:

Срок реализации программы –1 год.

41 неделя, включая 2 недели каникулярные (234 часа - учебные, 78 часов – самостоятельная работа школьников, 36 часов – учебная ученическая практика, 36 часов - производственная ученическая практика).

Виды деятельности и компетенции:

Программа предполагает формирование начального уровня профессиональных компетенций учащихся.

Доминирующие виды деятельности

- расчет количества сырья и нормы выхода продукции;
- подготовка муки и другого сырья;
- замес опары и теста (на тестомесильных машинах);
- обминка теста;
- контроль температуры, сроков замеса и за консистенцией теста;
- определение готовности теста к выпечке;
- формовка заготовок из различных видов теста;
- контроль веса и формы тестовых заготовок;

- производство полуфабрикатов;
- укладка заготовок на листы, лопаты, кассеты и отправка в печь;
- контроль процесса выпечки (температурный и паровой режимы);
- регулировка работы механизмов для посадки, опрыскивания и выборки хлеба;
- определение окончания процесса выпечки;
- выборка готовых изделий из печи и укладка их в тару;
- проверка качества готовой продукции

Профессиональные знания и умения

Должен знать:

- технологию производства хлебобулочных изделий и изделий из теста;
- требования качества;
- нормы, соотношения и последовательность закладки продуктов;
- принципы работы и правила эксплуатации печей, тестоделительной и др. машин,
- технологический режим разделки, подготовки и выпечки теста;
- санитарно-гигиенические требования к процессу изготовления хлебобулочных изделий,
- правила техники безопасности и производственной санитарии.

Должен уметь:

- владеть технологиями выпечки основных видов хлебобулочных изделий;
- соблюдать рецептуру и стандарты их изготовления;
- использовать специальное оборудование, контролировать процесс выпечки, температурный и паровой режимы пекарной камеры.

Контроль и оценка освоения Программы

Итоги реализации Программы контролируются и оцениваются в результате выполнения практических работ, лабораторных работ и заданий на учебного и производственного практика, выполнения конкурсных заданий, итогов демонстрационного практикума «Мастер-профи». Оценка осуществляется мастерами-производственниками, преподавателями дисциплин профессионального учебного цикла, путем привлечения к процедуре оценивания выпускников специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Оценка и контроль знаний,

умений и базовых компетенций осуществляется на основе использования оценочных средств обучения.

Педагог-психолог проводит диагностику профессиональной направленности личности, разрабатывает карты интересов учащихся, осуществляет подготовку и проведение профориентационных мероприятий.

Кадровое обеспечение.

К реализации Программы привлекаются:

1. Преподаватели дисциплин профессионального цикла
2. Педагог-психолог
3. Мастер производственного обучения
4. Мастера производственных предприятий
5. Студенты выпускных групп колледжа

Материально-техническое, учебно-методическое и информационное обеспечение Программы

База реализации Программы: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» (Кострома, ул. Долматова д.25.а)

Профильная лаборатория колледжа: «Учебная пекарня»

Оборудование:

- ✓ Расстоечный шкаф (2)
- ✓ Печь хлебопекарная
- ✓ Конвекционная печь
- ✓ Плита электрическая
- ✓ Миксер планетарный
- ✓ Тестомесильная машина

Инвентарь:

- ✓ Скалки
- ✓ Кассеты для хлеба

- ✓ Скребки металлические
- ✓ Весы электронные

Информационное обеспечение:

ПК с доступом в Интернет (учебная аудитория)

Учебно-методическое обеспечение:

1. Справочники рецептур
2. Технологические карты
3. Методические инструкции (в т.ч. видео)
4. Подборки иллюстративного раздаточного материала.

Учебная литература:

- 1.Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Учебник. Профессиональное образование. М., Изд-во Академия, 2017г.
- 2.Чижикова О.Г. Коршенко Л.О. Технология производства хлеба. Учебник для СПО Москва, Юрайт, 2018г.
- 3.Хамельман Д. Хлеб. Технология и рецептуры. Санкт-Петербург, Профессия, 2018.

Методическое обеспечение программы

Занятия включают в себя организационную, теоретическую, практическую и аналитическую части. Теоретическая часть помогает выполнить образовательную функцию. Практические задания позволяют реализовать образовательную и воспитательную цели и развивать основные профессиональные способности детей. Виды практической деятельности: экскурсии на производство, конкурсы, изготовление изделий, игры и др.

Формы занятий:

традиционные, комбинированные и практические занятия; игры, конкурсы профессионального мастерства, и др.

Методы, в основе которых лежит способ организации занятий:

- словесный (устное изложение, беседа, рассказ и т.д.);
- наглядный (показ мультимедийных материалов, иллюстраций, наблюдение, показ (выполнение) педагогом, работы по образцу и др.);
- практический (выполнение работ по инструкционным картам, схемам и др.).

Методы, в основе которых лежит уровень деятельности детей:

- объяснительно-иллюстративный – дети воспринимают и усваивают готовую информацию;
- репродуктивный – учащиеся воспроизводят полученные знания и освоенные способы деятельности;
- частично-поисковый – участие детей в коллективном поиске решения поставленной задачи совместно с педагогом;
- исследовательский – самостоятельная творческая работа учащихся.

Методы, в основе которых лежит форма организации деятельности учащихся на занятиях:

- фронтальный – одновременная работа со всеми учащимися;
- индивидуально-фронтальный – чередование индивидуальных и фронтальных форм работы;
- групповой – организация работы в группах;
- индивидуальный – индивидуальное выполнение заданий, решение проблем.

Все методы обучения, используемые в программе, направлены на то, чтобы предлагаемая программа возникла в сознании ребенка как выбранная им самим. У ребенка появляется возможность ставить цель, принимать решения, наметить планы действий для достижения цели, а в определенный момент оценить результаты своих действий.

Учебно-тематический план

№	Тема	Количество часов	Даты
1	Введение. Основы. Понятия приготовления теста, значение т/ф, характеристика сырья.	4	
2	Характеристика муки, виды, типы.	4	
3	Лабораторная работа №1 «Плюшка Московская»	4	
4	Подготовка муки к производству» на примере склада фабрики «Костромской пекарь»	4	
5	Этапы становления хлебобулочных изделий в жизни русского человека: Ржаной каравай, рж.-пшеничные изделия, пшеничные изделия, сдобные изделия.	4	
6	Лабораторная работа №2 «Кекс Столичный»	4	
7	Лабораторная работа № 3 Изготовление национальных видов хлеба на примере: «Паляница украинская», «Узбекская лепешка Нан», «Русская лепешка».	4	
8	Посещение музея «Хлебный дом», Тема: «Рождение хлеба в русской избе».	4	
9	Значение «силы муки» в приготовлении хлебобулочных изделий, что такое сила муки. Лабораторная работа № 4 Приготовление печенья из песочного теста.	4	
10	Приемка основного сырья (мука, соль, дрожжи) и организация работы производственных помещений, для изготовления хл. изд. Стандарты качества.	4	
11	Лабораторная работа № 5 «Печенье Лыдинка»	4	
12	Лабораторная работа № 6 Приготовление булочки «Домашней», плюшки «Улиточки».	4	
13	Практическая работа №1. Посещение отдела стандартизации и сертификации в г. Костроме. Тема: «Каждый продукт имеет свой паспорт».	4	
14	Сахар и сахаросодержащие продукты, виды, применение, краткие сведения о получении этих продуктов, основные показатели качества. Изучение рефрактометра.	4	
15	Молоко и молочные продукты, их виды, применение, краткие сведения о производстве, основные показатели качества.	4	
16	Лабораторная работа № 7 Приготовление сухарных плит на примере сухарей ванильных, молочных, осенних.	4	

17	Лабораторная работа № 8 Изготовление сухарей Ванильных, Молочных, Осенних.	4	
18	Солод как пищевая добавка, характеристики, краткие сведения получения солода, применение в хлебопечении. Стандарты качества	4	
19	Жиры и масла. Классификация жиров и масел, применение, краткие сведения о производстве, основные показатели. Стандарты качества Лабораторная работа № 9 Сдобное пресное тесто – Хачапури	4	
20	Яйцо, яичные продукты: приемка, применение, значение в хлебопекарном производстве. Стандарты качества.	4	
21	Экскурсия: Подготовка яиц к производству на базе фабрики «Костромской пекарь».	4	
22	Определение готовности теста органолептическим методом, Что такое органолептика. Лабораторная работа № 10 Нан Бухарский	4	
23	Практическая работа № 2 Определение готовности теста путем титрования. Значение лаборатории на хл. предприятии.	4	
24	Изучение процессов происходящих при замесе теста, выбраживании, разделке. (Коллоидные, физические, микробиологические)	4	
25	Лабораторная работа № 11 Изготовление «Бублика с маком» ускоренным способом с применением сыворотки. Умение обработки мака для выработки изделия.	4	
26	Роль процессов брожения в формировании вкуса и аромата, на примере замеса батона «Нарезного».	4	
27	Изучение способов приготовления пшеничного теста на опарах, виды опар: (Традиционные, густые, жидкие). Замешивание опары руками.	4	
28	Лабораторная работа № 12 Приготовление теста на традиционной опаре на примере плюшки «Сдоба выборская»	4	
29	Изучение заварок, как питательной смеси для дрожжей, виды, способы приготовления.	4	
30	Лабораторная работа №13 Приготовление теста на большой густой опаре на примере «Хлеб пшеничный сдобный» 0,3кг	4	
31	Приготовление теста на специальных п/ф (Мезофильная закваска, ацидофильная закваска, пропионово-кислая закваска), значение их в хлебопечении.	4	

32	Лабораторная работа №14 Приготовление пирога Юбилейного с фруктами (однофазным, двухфазным, трехфазным способом).	4	
33	Виды и марки оборудования используемого для подготовки основного и дополнительного сырья.	4	
34	Изучение техники безопасности работы на этом оборудовании.	4	
35	Лабораторная работа №15 «Сдобное пресное тесто – пироги с картошкой»	4	
36	Изучение схем оборудования хлебопекарен, хлебозаводов, малых цехов на примере фабрики «Костромской пекарь».	4	
37	Виды и типы печей хлебопекарен, техника безопасности работы на этих печах.	4	
38	Лабораторная работа №16 Приготовление слоеных дрожжевых видов изделий на примере «Бантики слоеные».	4	
39	Изучение болезней хлеба, виды болезней борьба с этими видами. Понятие о дератизации, дезинфекции, дезинсекции.	4	
40	Свойства макаронных изделий изготовленных из муки мягких сортов и твердых сортов пшеницы.	4	
41	Лабораторная работа №17 Приготовление макаронных изделий, рожки, с пищевыми добавками (укроп сухой).	4	
42	Изучение разновидностей кондитерских изделий (торты, слойки, печенье). Основное и дополнительное сырье.	4	
43	Условия для изготовления кондитерских изделий, условия производства, хранение.	4	
44	Лабораторная работа №18 «Паутинка с повидлом и сахарной пудрой».	4	
45	Изготовление кондитерских изделий, песочное пирожное с посыпками.	4	
46	Изготовление кондитерских изделий дрожжевых с начинками (Пирожки с капустой, грибами)	4	
47	Лабораторная работа №19 Выпечка рулетов из дрожжевого теста с маком и повидлом.	4	
48	Основные виды кремов в кондитерском производстве	4	
49	Лабораторная работа №20 Рулет бисквитный со сгущенкой	4	
50	Изучение сиропов, изготовление сиропов, значение сиропов в кондитерском производстве, виды сиропов и применение (Инвертный сироп)	4	

51	Лабораторная работа № 21 Изготовление «Коржик молочный».	4	
52	Лабораторная работа № 22 Изготовление «Пирог бисквитный с повидлом».	4	
53	Изготовление глазури, значение глазури в производстве пряников, значение сухих веществ сырья в кондитерском производстве.	4	
54	Лабораторная работа № 23 Изготовление заварных видов пряников в глазури сахарной, схема приготовления глазури, методы глазировки. Хала	4	
55	Глазурь жировая-кондитерская, шоколад в кондитерском производстве Лабораторная работа № 24 Изготовление заварных пирожных со взбитыми сливками.	4	
56	Обобщение материала, подготовка к итоговому демонстрационному практикуму «Мастер-профи» Лабораторная работа № 25 Турнир между пекарями. Тема: «Старые пряничные сказки»	4	13 чел.
57	Обобщение материала, подготовка к итоговому демонстрационному практикуму «Мастер-профи» Лабораторная работа № 26 Турнир между пекарями. Тема: «Старые пряничные сказки»	4	12 чел.
	Итого	=228	=228
	Ученическая учебная практика	36	
	Ученическая производственная практика	36	
	Самостоятельная работа	78	
	Итоговый демонстрационный практикум «Мастер-профи»	6	<u>лаб 13 и 16</u>
	Итого:	384	384

**Каникулярные программы.
Конкурсный календарь**

№ п/п	Мероприятия	Время	Количество часов
1	Командный турнир «Многогранная Россия». Тема: «Национальные хлеба России»	Январь	6
2	Конкурс сдобных мелкоштучных изделий между командами. Тема: «Сладкая зверушка»	Февраль	6
3	Конкурс между сильнейшими участниками. Тема: «Умелые руки хлебопека»	Март	4
4	Турнир между пекарями. Тема: «Старые пряничные сказки»	Май	4
5	Образовательные экскурсии на предприятия города и в образовательные организации профессионального образования по тематике «Я – будущий Пекарь»	Ноябрь	4