


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 Льдинка» | 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 |