

Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской  
области «Техникум технологий пищевых производств»  
(ГПОУ ТО «ГТПП»)

Согласовано  
Коммерческий директор  
ООО «Горизонт Точка»  
Прямичин Александр  
Александрович  
Дмитриев  
«30» \_\_\_\_\_ 2019 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГПОУ ТО «ГТПП»  
О.Ю. Макарова  
«30» \_\_\_\_\_ 2019 г.



## Программа профессионального обучения

Рабочая программа профессионального обучения по  
профессии «пекарь»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	3 стр.
2. Квалификационные характеристики	4 стр.
3. Учебный план	8 стр.
4. Тематическое планирование	9 стр.
5. Литература	15 стр.

## Пояснительная записка

Рабочая программа для повышения квалификации рабочих по профессии «Пекарь» осуществляется в рамках профессионального обучения в соответствии с Лицензией (№ 0133\02311 от 19.03.2015г.)

Рабочая программа предназначена для профессионального обучения рабочих по профессии «Пекарь» со сроком обучения 3,5 месяца (508 часов).

Рабочая программа включает:

- Квалификационные требования к уровням профессиональной подготовки
- Учебный план
- Тематическое планирование по предметам и производственному обучению
- Перечень учебной литературы

Рабочая программа является документом, обязательным для выполнения каждой учебной группой. Для отработки эффективных и рациональных приемов и овладения передовыми методами труда, тематическими планами предусматривается проведение практических занятий, консультаций, мастер-классов.

На теоретических занятиях преподаватели должны применять разнообразные методы обучения, дидактические и технические средства, способствующие прочному усвоению изучаемого материала, особое внимание, уделяя новым технологиям производственного процесса.

Комплектование групп следует осуществлять дифференцированно с учетом квалификации, профессиональной подготовки и стажа работы.

### В результате освоения программы обучающийся по должен:

**-уметь:** выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

размножать и выращивать дрожжи; активировать прессырованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;

пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;

смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;

определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной

камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;

**- знать :** основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом

производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда

способы изменения температуры дрожжей; методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами

характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании

устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов: режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; правила безопасного обслуживания оборудования

**-иметь практический опыт:** хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста;

выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи; отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;

## Квалификационная характеристика работ «Пекарь 3 разряд»

Ведение технологического процесса выпечки до 3 т хлеба в смену, или до 2 т булочных изделий, или до 1 т сухарных и бараночных изделий; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на немеханизированных печах или на одной-двух механизированных конвейерных печах, в одном-двух электрошкафах. Укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы. Посадка тестовых заготовок на под (или люльки)

печи. Сушка сухарей в сушильных камерах и печах. Выборка готовых изделий из печей и камер. Контроль температурного и парового режимов пекарной и сушильной камер. Регулирование движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке. Укладка изделий в тару. При посадке тестовых заготовок в печь для выработки ржаных сортов хлеба обслуживание тестоделительной машины и контроль процесса расстойки теста. При производстве: формового хлеба - выбивка из форм; штучных и мелкоштучных изделий - надрезка вручную или на машине, смазывание теста; бараночных изделий - обсушивание обваренных тестовых колец; пирожков - обжаривание или выпечка; сухарных изделий - загрузка сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами. При небольшом объеме работ выполнение операций по подготовке муки к производству, замешиванию и формованию теста. При выпечке изделий в жаровых печах наблюдение, контроль работы топки, подготовка пекарной камеры к выпечке. На пекарнях, оборудованных электропечами, раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручная надрезка; закатывание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наблюдение за режимом расстойки и выпечки; отбраковка и укладывание готовой продукции в лотки.

### Учебный план

№	Предметы	Часы
1	Технология хлебопекарного производства с основами товароведения	96
2	Оборудование предприятий общественного питания	28
3	Организация производства предприятий питания	20
4	Санитария и гигиена	12
5	Основы рыночной экономики в общественном питании	20
6	Учебно- производственная практика	320
7	Экзамен квалификационный	6
	Итого	508

**Тематическое планирование по курсу:  
«Оборудование предприятий  
питания»**

№ п\п	Наименование темы	Всего (час.)
1	Куттерные мясорубки фирмы «Метос» - новое качество продукта.	2
2	Овощерезки. фирмы "Kronen" (немецкие технологии). Актуальность и разнообразие форм.	2
3	Тепловое модулированное оборудование от ведущих* производителей. Фирмы "Sanussi", "Electrolux". Обзор рынка электрических плит, контактных поверхностей и т.п.	2
4	Подъемно- транспортное оборудование.	2
5	Холодильное оборудование	2
6	Организация работы складского и тарного хозяйства.	2
7	Весоизмерительное оборудование.	2
8	Организация и техническое оснащение универсальных рабочих мест.	2
9	Секционно-модулированное оборудование.	2
10	Хлеборезки и слайсеры.	2
11	Котлы пищеварочные.	2
12	Электрические плиты.	2
13	Пароконвектоматы.	2
14	Организация работы и техническое оснащение раздаточных на предприятиях общественного питания	2
	Итого	28

Тематическое планирование по курсу:  
«Организация производства»

№ п\п	Наименование темы	Всего (час.)
1	Основные понятия и определения. Общие требования к П.О.П• квалификационная характеристика профессии пекарь.	4
2	Типы предприятий общественного питания	4
3	Характеристика производственных процессов. Организация рабочего места. Организация работы цехов	4
4	Организация снабжения.	4
5	Оперативное планирование. Нормативно - техническая документация.	2
6	Требования к производственному персоналу.	2
	<b>Итого</b>	<b>20</b>

Тематическое планирование по  
курсу: «Санитария и гигиена»

№ п\п	Наименование темы	Всего (час.)
1	Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты	2
2	Пищевые инфекционные заболевания и их ВИДЫ.	2
3	Понятие о пищевых отравлениях и их классификация	2
4	Понятие о гигиене труда.	2
5	Причины производственного травматизма.	2
6	Гигиена и санитария в работе предприятия общественного питания.	2
	<b>Итого</b>	12



## Тематическое планирование по курсу

### «Основы рыночной экономики»

№ п\п	Наименование темы	Всего (час.)
1	Структура национальной экономики	2
2	Предпринимательство, формы и методы организации предпринимательской в предприятиях производства пищевой продукции	2
3	Понятие и принципы организации заработной платы работников предприятий общественного питания.	2
4	Формы и системы оплаты труда.	2
5	Хозяйственные товарищества и общества	2
6	.Производственные кооперативы, государственные и муниципальные унитарные предприятия	2
7	Общая характеристика трудового законодательства.	2
8	Современный рынок труда и его субъекты. Технология трудоустройства.	2
9	Заключение трудового договора	2
10	Основы эффективного делового общения.	2
	Итого	20

Тематическое планирование по курсу  
«технология хлебопекарного производства с  
основами товароведения»

№ п\п	Наименование темы _____	Всего (час.)
1.	Нормативная база обеспечения технологий производства продукции общественного питания.	2
2	Органолептические показатели качества прессованных дрожжей	2
3	Органолептические показатели качества сухих дрожжей	2
4.	Процессы жизнедеятельности дрожжей, их роль в производстве теста	2
5.	Условия размножения и выращивания дрожжей	2
6	Активизация прессованных дрожжей	2
7	Активизация сухих дрожжей	2
gg	Производственный цикл приготовления жидких дрожжей	2
9.	Пшеничная и ржаная мука. Её свойства, подготовка к производству, определению качества.	2
10.	Сахаристые продукты. Их виды, определение качества, подготовка к производству.	2
н.	Яичные товары. Их ассортимент, определение качества, подготовка к производству.	2
12.	Молочные товары. Их ассортимент, определение качества, подготовка к производству	2
3	Жиры. Их ассортимент, определение качества, подготовка к производству	2
14.	Пищевые добавки и улучшители теста. Их виды, характеристика, применение.	2
15	Закваски. Правила приготовления, определение качества	2
J <sub>6</sub>	Классификация дрожжевого теста для хлебобулочных изделий	2
17.	Приготовление дрожжевого опарного теста ручным и машинным способом.	2
h <sup>1</sup>	Виды опары. Правила приготовления и определение качества	2
19.	Замес теста. Его сущность. Процессы, происходящие при замесе теста	2
20.	Приготовление дрожжевого безопарного теста ручным и машинным способом и изделий из него	2
21	Приготовление дрожжевого слоеного теста. Особенности замеса	2

	и слоения и изделий из него	
22.	Приготовление ржаного и ржано-пшеничного теста. Способы. Особенности рецептуры и замеса. и изделий из него	2
23.	Классификация различных видов теста для мучных кондитерских изделий. Способы разрыхления теста.	2
24.	Блинчатое тесто. Пороки блинчатого теста. и изделий из него	2
25.	Вафельное тесто. Рецепттура. Приготовление ручным и машинным способами. и изделий из него	2
26.	Пороки вафельного теста. Причины возможного возникновения, предотвращения, устранение возможных недостатков.	2
27.	Песочное тесто. Рецепттура. Приготовление ручным и машинным способом и изделий из него	2
28.	Пороки песочного теста. Причины возникновения. Правила предотвращения и устранения возможных недостатков.	2
29.	Пресное сдобное тесто. Рецепттура. приготовление ручным машинным способом. и изделий из него	2
30.	Пороки пресного сдобного теста. Причины возникновения. предотвращения и устранения возможных недостатков.	Пути 2
31.	Пряничное тесто. Его рецепттура. Приготовление теста сырцовым и заварным способами. и изделий из него	2
32.	Пороки и недостатки теста. Причины появления возможных недостатков, пути предотвращения и устранение.	2
33.	Бисквитное тесто. Рецепттура. Приготовление теста теплым и холодным способами. и изделий из него	2
34.	Возможные пороки теста. Причины возникновения. Правила предотвращения и устранения.	2
35.	Масляный бисквит; способа приготовления особенности рецептуры. и изделий из него	2
36.	Пороки и недостатки масляного бисквита. Причины возникновения и правила предотвращения	2
37.	Заварное тесто. Замес и приготовление теста ручным способом и машинным. Особенности рецептуры. и изделий из него	2
38.	Недостатки заварного теста. Причины возможного появления и правила предотвращения, устранения.	2
39.	Пресное слоеное тесто. Рецепттура. Приготовление ручным способом и с использованием машины для раскатывания теста	2
40.	Пороки и недостатки пресного слоеного теста.	2
41.	Понятие о замороженном пресном слоеном тесте. Его приготовление. и изделий из него	2
42.	Белково-воздушное тесто. Особенности рецептуры. Приготовление ручным и машинным способами. и изделий из него	2
43.	Пороки и недостатки белково-воздушного теста. Причины	2

	возникновения. Порядок устранения и пути предотвращения. и изделий из него	
44.	Ореховое и миндальное тесто. Рецептуры. Приготовление ручным и машинным способами. Особенности замеса. и изделий из него	2
45.	Пороки и недостатки белкового и орехового теста. Причины возникновения. Пути предотвращения и устранения.	2
46.	Упаковка готовой продукции ручным и машинным способами	2
47.	Наладка упаковочного оборудования	2
48.	Укладка готовой продукции в тару и её маркировка	2
	<b>Итого</b>	96

**Тематическое планирование по производственному обучению  
( учебно- производственная практика)**

№ п\п	Наименование темы	Всего (час.)
1	Приготовление дрожжевого опарного теста ручным и машинным способом.	6
2	Виды опары. Правила приготовления и определение качества	6
3	Замес теста. Его сущность. Процессы, происходящие при замесе теста	6
4	Приготовление дрожжевого безопарного теста ручным и машинным способом и изделий из него	6
5	Приготовление дрожжевого слоеного теста. Особенности замеса и слоения и изделий из него	6
6	Приготовление ржаного и ржано-пшеничного теста. Способы. Особенности рецептуры и замеса. и изделий из него	6
7	Классификация различных видов теста для мучных кондитерских изделий. Способы разрыхления теста.	6
8	Блинчатое тесто. Пороки блинчатого теста. и изделий из него	6
9	Вафельное тесто. Рецепт. Приготовление ручным и машинным способами. и изделий из него	6
10	Пороки вафельного теста. Причины возможного возникновения, предотвращения, устранение возможных недостатков.	6
11	Песочное тесто. Рецепт. Приготовление ручным и машинным способом и изделий из него	6
12	Пороки песочного теста. Причины возникновения. Правила предотвращения и устранения возможных недостатков.	6
13	Пресное сдобное тесто. Рецепт. приготовление ручным и машинным способом. и изделий из него	6
14	Пороки пресного сдобного теста. Причины возникновения. Пути предотвращения и устранения возможных недостатков.	6
15	Пряничное тесто. Его рецепт. Приготовление теста сырцовым и заварным способами. и изделий из него	6
16	Пороки и недостатки теста. Причины появления возможных недостатков, пути предотвращения и устранения.	6
17	Бисквитное тесто. Рецепт. Приготовление теста теплым и холодным способами. и изделий из него	6
18	Возможные пороки теста. Причины возникновения. Правила предотвращения и устранения.	6
19	Масляный бисквит; способа приготовления особенности рецептуры. и изделий из него	6
20	Пороки и недостатки масляного бисквита. Причины возникновения и правила предотвращения	6

21	Заварное тесто. Замес и приготовление теста ручным способом и машинным. Особенности рецептуры. и изделий из него	6
23	Недостатки заварного теста. Причины возможного появления и правила предотвращения, устранения.	6
24	Пресное слоеное тесто. Рецепт. Приготовление ручным способом и с использованием машины для раскатывания теста	6
25	Пороки и недостатки пресного слоеного теста.	6
26	Понятие о замороженном пресном слоеном тесте. Его приготовление. и изделий из него	6
27	Белково-воздушное тесто. Особенности рецептуры. Приготовление ручным и машинным способами. и изделий из него	6
28	Пороки и недостатки белково-воздушного теста. Причины возникновения. Порядок устранения и пути предотвращения. и изделий из него	6
29	Ореховое и миндальное тесто. Рецепты. Приготовление ручным и машинным способами. Особенности замеса. и изделий из него	6
30	Пороки и недостатки белкового и орехового теста. Причины возникновения. Пути предотвращения и устранения.	6
31	Упаковка готовой продукции ручным и машинным способами	6
32	Наладка упаковочного оборудования	6
33	Укладка готовой продукции в тару и её маркировка	6
34	Приготовление дрожжевого опарного теста ручным и машинным способом.	6
35	Виды опары. Правила приготовления и определение качества	6
36	Замес теста. Его сущность. Процессы, происходящие при замесе теста	6
37	Приготовление дрожжевого безопарного теста ручным и машинным способом и изделий из него	6
38	Приготовление дрожжевого слоеного теста. Особенности замеса и слоения и изделий из него	6
39	Приготовление ржаного и ржано-пшеничного теста. Способы. Особенности рецептуры и замеса. и изделий из него	6
40	Классификация различных видов теста для мучных кондитерских изделий. Способы разрыхления теста.	6
41	Блинчатое тесто. Пороки блинчатого теста. и изделий из него	6

42	Вафельное тесто. Рецепттура. Приготовление ручным и машинным способами. и изделий из него	6
43	Пороки вафельного теста. Причины возможного возникновения, предотвращения, устранение возможных недостатков.	6
44	Песочное тесто. Рецепттура. Приготовление ручным и машинным способом и изделий из него	6
45	Пороки песочного теста. Причины возникновения. Правила предотвращения и устранения возможных недостатков.	6
46	Пресное сдобное тесто. Рецепттура. приготовление ручным и машинным способом. и изделий из него	6
47	Пороки пресного сдобного теста. Причины возникновения. Пути предотвращения и устранения возможных недостатков.	6
48	Пряничное тесто. Его рецепттура. Приготовление теста сырцовым и заварным способами. и изделий из него	6
	Всего	320

## ЛИТЕРАТУРА

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. — СПб: Профессия, 2009.
2. Цыганова Ц.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий.- М.: Академия, 2010
3. Цыганова Ц.Б. Технология хлебопекарного производства.- М.: ПрофОбрИздат, 2010

**Дополнительные источники:**

Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров М.: Академия, 2006

Хромеевков В.М. Оборудование хлебопекарного производства — М.: Академия, 2008

**Периодические издания:** журналы «Хлебопечение», «Хлебопекарное производство» и др.