



Автономная некоммерческая организация  
Учебный центр дополнительного  
профессионального образования «Академия»  
634012, г. Томск, ул. Матросова, д.10  
Почт. адрес: 634012, г. Томск, а/я 861  
ИНН 7017452343 ОГРН 1187031067915  
Тел. 8(3822)607878, info@anodpo.ru  
ANODPO.RU

Лицензия на осуществление образовательной деятельности Л035-01263-70/00191303, старый рег. № 2035 от 02.07.2019 (бессрочно) выдана Комитетом по контролю, надзору и лицензированию в сфере образования Томской области, распоряжение №524-р от 02.07.2019 г.

Регистрация в реестре организаций, оказывающих услуги в области охраны труда № 6072 от 10.08.2023.

**СОГЛАСОВАНО**  
Педагогическим советом  
АНО УЦ ДПО «Академия»

Протокол № 4 от «26» августа 2023 г.



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор

П.Г. Лене

«26» августа 2023 г.

## **ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО «ПЕКАРЬ»**

**Направление**  
**Код профессии**  
**Квалификация**  
**Форма обучения**

Профессия рабочего  
16472  
2-5 разряд  
Очная, очно-заочная, с применением  
дистанционных образовательных  
технологий

Томск 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Нормативная документация .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2. Пояснительная записка .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
3. Квалификационный профиль 2-3 разряд .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4. Квалификационный профиль 4-5 разряд .....	21
5. Организационно-педагогические условия .....	33
6. Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения .....	34
7. Формы аттестации и оценочные материалы .....	35
8. Список используемой литературы .....	37

## 1. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ.
- Приказ Минобрнауки РФ от 26.08. 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- Приказ Минобрнауки России от 23 августа 2017 г. № 816 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».
- Приказ Министерства просвещения РФ от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
- Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь" (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 N 40270)
- Постановления Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: "Производство алкогольной и безалкогольной продукции"; "Хлебопекарно-макаронное производство"; "Кондитерское производство"; "Крахмалопаточное производство"; "Производство сахара"; "Производство пищевых концентратов"; "Табачно-махорочное и ферментационное производства"; "Эфиромасличное производство"; "Производство чая"; "Парфюмерно-косметическое производство"; "Масложировое производство"; "Добыча и производство поваренной соли"; "Добыча и переработка солодкового корня"; "Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства"; "Торговля и общественное питание"; "Производство консервов".

## 2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа профессионального обучения разработана автономной некоммерческой организацией учебным центром дополнительного профессионального обучения «Академия» на основании Приказа Минтруда России от 01.12.2015 N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь", Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: "Производство алкогольной и безалкогольной продукции"; "Хлебопекарно-макаронное производство"; "Кондитерское производство"; "Крахмалопаточное производство"; "Производство сахара"; "Производство пищевых концентратов"; "Табачно-махорочное и ферментационное производства"; "Эфиромасличное производство"; "Производство чая"; "Парфюмерно-косметическое производство"; "Масложировое производство"; "Добыча и производство поваренной соли"; "Добыча и переработка солодкового корня"; "Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства"; "Торговля и общественное питание"; "Производство консервов" по профессии: «Пекарь», 2-5 разрядов.

На обучение принимаются лица, имеющие среднее общее образование

Программа реализуется по очной и очно-заочной форме обучения. Трудоёмкость программы составляет 440 часов. Срок освоения 3,1 месяца (13 недель).

Программа включает в себя квалификационный профиль по разрядам: требование к результатам освоения программы, содержание программы, учебный план, в котором отражено разделение часов на теоретическое и производственное обучение, учебный календарный график, учебно- тематические планы с содержанием дисциплин (далее по тексту программы). Программа определяет содержание производственной практики. Производственная практика проводится на производстве под контролем мастера производственного обучения.

Обучение ведется на русском языке.

Лицам, прошедшим обучение и успешно сдавшим итоговую аттестацию в форме квалификационного экзамена, выдается свидетельство о присвоении профессии рабочего установленного образца.

Программа направлена на приобретение профессиональных компетенций без изменения уровня образования с присвоением квалификации: «Пекарь» в соответствии с разрядом.

**Цель программы:** приобретение слушателями профессиональной компетенций, необходимых изготовления и продажи готовой хлебобулочной продукции.

## **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ПРОФИЛЬ 2-3 разряд**

### **3.1. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Компетенции, которыми должны обладать слушатели, освоившие профессию рабочего  
«Пекарь»

ПК-1 Способен выполнять инструкции и задания пекаря по организации рабочего места

Необходимые знания:

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними
- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания

Необходимые умения:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции

ПК-2 Способен выполнить задания пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

Необходимые знания:

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Технологии приготовления хлебобулочной продукции
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства
- Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
- Правила и технологии расчетов с потребителями
- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания

Необходимые умения:

- Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос

### 3.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

#### 3.2.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

#### профессиональной подготовки по профессии рабочего «Пекарь» 2 разряд

№ п/п	Наименование разделов, тем	Кол-во часов	Форма контроля
<b>1</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>176</b>	<b>Текущий контроль</b>
<b>1.1</b>	<b>Общепрофессиональный курс</b>	<b>60</b>	
1.1.1	Нормативно-правовое регулирование деятельности организаций питания	12	
1.1.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общения	12	
1.1.3	Калькуляция и учет	6	
1.1.4	Техническое оснащение и организация рабочего места	12	
1.1.5	Охрана труда	18	
<b>1.2</b>	<b>Профессиональный курс</b>	<b>116</b>	
1.2.1	Оборудование и технология выполнения работ по профессии	116	
<b>2</b>	<b>Практическая подготовка (практика)</b>	<b>260</b>	<b>Практическая квалификационная работа</b>
2.1	Практическая подготовка (практика) на предприятии	260	
<b>3</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>4</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>
	<b>Итого</b>	<b>440</b>	

**3.2.2. УЧЕБНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК**  
**профессиональной подготовки по профессии рабочего**  
**«Пекарь» 2 разряд**

№ п/п	Наименование разделов	Кол-во недель													Всего часов
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
		Кол-во часов													
1	Общепрофессиональный курс	40	20												60
2	Профессиональный курс		20	40	40	20									120
3	Практическая подготовка (практика)						40	40	40	40	40	40	16		256
4	Итоговая аттестация													4	4
	<b>Итого</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>440</b>

**3.2.3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**профессиональной переподготовки, повышения квалификации рабочих по профессии**  
**«Пекарь» 3 разряд**

№ п/п	Курсы, предметы	Кол-во часов	Формы контроля
<b>1</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>116</b>	<b>Текущий контроль</b>
<b>1.1</b>	<b>Общепрофессиональный курс</b>	<b>34</b>	
1.1.1	Нормативно-правовое регулирование деятельности организаций питания	6	
1.1.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общения	6	
1.1.3	Калькуляция и учет	4	
1.1.4	Техническое оснащение и организация рабочего места	6	
1.1.5	Охрана труда	12	
<b>1.2</b>	<b>Профессиональный курс</b>	<b>82</b>	
1.2.1	Оборудование и технология выполнения работ по профессии	82	
<b>2</b>	<b>Практическая подготовка (практика)</b>	<b>200</b>	<b>Практическая квалификационная работа</b>
2.1	Практическая подготовка (практика на предприятии)	200	
<b>3</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>4</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>

	<b>Итого</b>	<b>320</b>	
--	--------------	------------	--

**3.2.4. УЧЕБНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК**  
**профессиональной переподготовки, повышения квалификации рабочих по профессии**  
**«Пекарь» 3 разряд**

№ п/п	Наименование разделов	Кол-во недель									Всего часов
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
		Кол-во часов									
1	Общепрофессиональный курс	34									34
2	Профессиональный курс	6	40	36							82
3	Практическая подготовка (практика)				40	40	40	40	40		200
4	Итоговая аттестация									4	4
	<b>Всего</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>36</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>320</b>

**3.2.5. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПЛАНЫ И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**1. Теоретическое обучение**

**1.1. Общепрофессиональный курс**

**1.1.1. Нормативно-правовое регулирование деятельности организаций питания.**

**Учебно-тематический план**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов 2 разряд	Кол-во часов 3 разряд
1	СанПиНы, ГОСТы для предприятий общественного питания	4	2
2	Программы предварительных условий (ППУ) как инструмент обеспечения безопасности пищевой продукции	4	2
3	ХАССП на предприятиях общественного питания	4	2
	<b>Итого</b>	<b>12</b>	<b>6</b>

**Тема 1. СанПиНы, ГОСТы для предприятий общественного питания**

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833)-ГОСТ31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

- ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания.

Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст).

-ГОСТ31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

-ГОСТР51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

- ГОСТР56997-2016 Химические дезинфицирующие средства и антисептики. Средства для дезинфекции на объектах общественного питания и торговли. Показатели токсичности и опасности.
- ГОСТР56671-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП» (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от23.10.2015N1627-ст).
- ГОСТР55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТР ИСО22000-2007для индустрии питания.
- ПостановлениеПравительстваРФот15.08.1997N1036(ред. от04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».
- Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Методические рекомендации. МР5.1.0098-14-ГОСТР1.0-2012Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения.
- ГОСТРИСО9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
- ГОСТРИСО9004-2010 Менеджмент для достижения устойчивого успеха организации. Подход на основе менеджмента качества.
- ГОСТРИСО9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования.
- ГОСТРИСО22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
- ГОСТР54762-2011ISOTS22002-12009 Часть 1. Программы предварительных Требований по безопасности пищевой продукции. Производство пищевой продукции
- ГОСТР56746-2015/IS0/TS22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.

## **Тема 2. Программы предварительных условий (ППУ) как инструмент обеспечения безопасности пищевой продукции**

Понятие программы предварительных условий. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям общественного питания.

## **Тема 3. ХАССП на предприятиях общественного питания**

Цель создания системы ХАССП (НССР -система, выявления, анализа, контроля и управления рисками при изготовлении пищевой продукции) на предприятии общественного питания. Особенности разработки и внедрения системы ХАССП на предприятии общественного питания.

### **1.1.2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общения Учебно-тематический план**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов 2 разряд	Кол-во часов 3 разряд
1	Морфология микроорганизмов. Микрофлора воздуха и воды. Микрофлора сырья	3	2
2	Микробиология хлебопекарного производства	3	1
3	Личная гигиена работников производства	3	1
4	Санитарные требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре	3	2
	<b>Итого</b>	<b>12</b>	<b>6</b>

## **Тема 1. Морфология микроорганизмов. Микрофлора воздуха и воды. Микрофлора сырья**

Введение в микробиологию и гигиену, значение этих наук в современных условиях; значение гигиенических знаний для работников пищевой промышленности. Понятие о микроорганизмах: бактерии, дрожжи, плесени, вирусы – строение, размеры, размножение, спорообразование. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Морфология микроорганизмов. Морфология дрожжей. Значение процессов, вызываемых ими в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов. Микроскопические грибы и вирусы.

Значение процессов, вызываемых ими в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов. Физиология микроорганизмов. Микрофлора воздуха и воды. Влияние внешней среды на физиологические процессы в микробной клетке. Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические. Влияние физических факторов (температуры, влажности, концентрации среды, излучений). Микрофлора сырья. Сырье и продукты – благоприятная среда для развития микроорганизмов. Состав, происхождение. Факторы, влияющие на обсемененность. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов различных групп. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности.

## **Тема 2. Микробиология хлебопекарного производства**

Микробиология хлебопекарного производства. Микробиология основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства. Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий: состав, происхождение, условия, способствующие размножению микроорганизмов. Микробиологическое обоснование условий и сроков хранения, правил.

## **Тема 3. Личная гигиена работников производства**

Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Санитарный режим работников на производстве. Уход за кожей тела и рук, ногтями, волосами; средство предупреждения заболеваний, Правила мытья и дезинфекции рук. Недопустимость работы при гнойничковых заболеваниях кожи рук, ангинах, заболеваниях зубов и катарах верхних дыхательных путей. Чистка одежды, обуви. Требования к санитарной одежде, ее хранение. Медицинский осмотр и обследования на бактерио- и глистозительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания. Заболевания, препятствующие допуску к работе в предприятиях общественного питания. Личная санитарная книжка работника, порядок ее заполнения и хранения. Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены. Предохранительные прививки, их значение.

## **Тема 4. Санитарные требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре**

Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю одежде. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Дезинфекция. Дезинсекция и дератизация. Назначение дезинфекции, её методы. Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация. Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов. Назначение дезинсекции, её методы. Назначение дератизации, профилактические и истребительные меры. Правила проведения дезинсекции и дератизации. Санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки продуктов. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов,

выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности их и обеспечению качественной санитарной обработки. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов. Санитарные требования к транспортировке, хранению, обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к условиям перевозки. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, таре. Условия хранения и сроки реализации готовой пищи на раздаче.

### 1.1.3. Основы калькуляции и учета Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов 2 разряд	Кол-во часов 3 разряд
1	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	1	1
2	Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания	1	1
3	Учет сырья и готовой продукции на производстве.	2	1
4	Инвентаризация продуктов и тары	2	1
	<b>Итого</b>	<b>6</b>	<b>4</b>

#### **Тема 1. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания**

Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Правила приемки продуктов. Нормы запаса сырья. Хранение и отпуск продуктов. Материальная ответственность, ее формы. Документальное оформление материальной ответственности. Ответственность материально ответственных лиц. Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их назначение и использование. Организация тарного хозяйства. Товарооборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

#### **Тема 2. Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания**

Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, межпредметные связи. Хозяйственный учёт: понятие, виды. Измерители, применяемые в учёте. Сущность, задачи и функции бухгалтерского учёта в условиях современной экономики. Предмет и метод бухгалтерского учёта. Объекты и элементы метода бухгалтерского учёта. Нормативные документы. История развития средств вычисления. Микрокалькуляторы: классификация, устройство и технико-эксплуатационные характеристики, операции по вычислению. Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания. Виды цен, применяемых в предприятиях общественного питания. Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение. Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню (недельного, декадного, цикличного).

### **Тема 3. Учет сырья и готовой продукции на производстве**

Задачи учета сырья и готовой продукции. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и отпуске их из кладовой на производство и буфет. Расчет потребного количества продуктов на день. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства. Отчетность материально- ответственных лиц и ее оформление.

### **Тема 4. Инвентаризация продуктов и тары**

Понятие об инвентаризации, задачи и сроки проведения. Техника проведения инвентаризации. Документы, оформляемые при проведении инвентаризации. Порядок списания.

#### **1.1.4 Техническое оснащение и организация рабочего места Учебно-тематический план**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов 2 разряд	Кол-во часов 3 разряд
1	Оборудование для работы в пекарне	4	2
2	Организация производства хлебопекарных предприятий	4	2
3	Холодильное оборудование		
	<b>Итого</b>	<b>12</b>	<b>6</b>

### **Тема 1. Оборудование для работы в пекарне**

Просеиватели, их назначение и применение. Дозаторы муки, характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации. Весоизмерительное оборудование. Весы, их назначение и классификация, требования, предъявляемые к весам. Клеймение и поверка весов. Порядок государственного надзора и контроля за весоизмерительными приборами. Понятие о дозаторах и электронных весах. Подъемно-транспортное оборудование. Классификация подъемно-транспортного оборудования. Значение механизации погрузочных работ. Средства малой механизации. Подъемники (лифты). Правила безопасной эксплуатации основных подъемно -транспортных средств. Установка ХТУД (установка для приготовления дрожжевого теста), 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.

Линия ФТЛ-2 (конвеерная печь), назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики. Печь ПХС-25, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики. Ротационные хлебопекарные печи, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики. Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест.

### **Тема 2. Организация производства хлебопекарных предприятий**

Организация рабочего места в соответствии с видами работ. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Обслуживание технологического оборудования и производственного инвентаря пекарного производства. Нормативная документация. Формы организации труда на производстве. Планирование деятельности и методы планирования.

### Тема 3. Холодильное оборудование

Способы получения холода, назначение. Понятие о машинном охлаждении. Холодильные агенты, их характеристика. Схема холодильной машины компрессорного типа. Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания. Сборные холодильные камеры. Холодильные шкафы. Бытовые холодильники для хранения охлажденных продуктов и для хранения замороженных продуктов. Холодильные витрины. Холодильные прилавки. Холодильные прилавки-витрины. Льдогенераторы, фризеры, хладители напитков. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики.

#### 1.1.5. Охрана труда Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов 2 разряд	Кол-во часов 3 разряд
1	Нормативно-правовая база охраны труда	3	2
2	Обязанности работника в области охраны труда	3	1
3	Вредные и опасные производственные факторы. Производственный травматизм.	2	2
4	Электробезопасность безопасность.	3	2
5	Пожарная безопасность	3	2
6	Оказание первой помощи	4	3
	<b>Итого</b>	<b>18</b>	<b>12</b>

#### Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда

Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.

Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие эти законы, сферы их применения. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Ростехнадзор, Санэпиднадзор). Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда.

Назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда.

Назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда.

## **Тема 2. Обязанности работника в области охраны труда**

Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно -бытовые и лечебно- профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.

Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм

## **Тема 3. Вредные и опасные производственные факторы. Производственный травматизм**

Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно -допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.

Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания.

Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д. т., при поражениях холодильными агентами и др. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая

## **Тема 4. Электробезопасность**

Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.

## **Тема 5. Пожарная безопасность**

Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ (система стандартов безопасности труда), правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений. Постановление Правительства РФ от 16.09.2020 N 1479 (ред. от 24.10.2022) "Об утверждении Правил противопожарного режима в Российской Федерации". Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому

оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.).  
 Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово -технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного.

## **Тема 6. Оказание первой помощи**

Общие принципы оказания первой помощи пострадавшим. Комплектование, хранение и использование средств для оказания первой помощи. Алгоритм оказания первой помощи пострадавшим. Определение состояния пострадавшего. Освобождение от действия травмирующих факторов и первая помощь пострадавшим при несчастных случаях (механических травмах, кровотечениях, термических и химических ожогах, обморожениях, тепловом и солнечном ударах, отравлениях). Первая помощь при поражении электрическим током. Оказание первой помощи при остановке сердца и дыхания. Сердечно-легочная реанимация.

### **1.2. Профессиональный курс**

#### **1.2.1. Оборудование и технология выполнения работ по профессии Учебно-тематический план**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов 2 разряд	Кол-во часов 3 разряд
1	Технология приготовления теста и хлебобулочных изделий	18	12
2	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий и приготовление мучных кондитерских изделий	18	12
3	Технология деления теста.	8	8
4	Технология разделки теста и мучных кондитерских изделий.	18	12
5	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов и отделка мучных кондитерских изделий.	18	12
6	Технология выпекания хлеба и хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий.	18	14
7	Технология упаковки, укладки и продажи готовой продукции.	18	12
	<b>Итого</b>	<b>116</b>	<b>82</b>

### **Тема 1. Технология приготовления теста и хлебобулочных изделий**

Характеристика сырья и подготовка его к производству. Характеристика сырья и подготовка его к производству. Химический состав пищевых продуктов. Значение белков, углеводов, жиров, витаминов, минеральных веществ, ферментов в построении тканей, обмене веществ, получении энергии. Физико-химические свойства химических веществ, значение при производстве хлеба и брожении теста. Мука. Характеристика пшеничной муки: крупчатка, высшего, 1-го, 2-го сортов и обойная, химический состав. Требования к качеству муки. Тарное и бестарное хранение муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Клейковина муки. Физические свойства теста и качество готовых изделий в зависимости от количества и качества клейковины. Дополнительное сырье. Хлебопекарное значение дополнительного сырья в производстве изделий. Подготовка

сырья к производству, дозирование сырья. Взаимозаменяемость сырья. Влияние дополнительного сырья на пищевую ценность готовых изделий.

Приготовление теста для хлебобулочных изделий из пшеничной муки. Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом. Однофазный способ приготовления теста. Выбор способа приготовления пшеничного теста в зависимости от рецептуры. Соотношения сырья в рецептуре. Определение готовности теста после замеса. Брожение теста. Спиртовое и молочнокислое брожение. Органолептические и лабораторные методы определения готовности теста после брожения. Влияние процесса брожения теста на качество готовой продукции. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Рецептуры и технология приготовления пирожков, расстегаев, ватрушек. Оборудование по замесу теста периодическим способом. Устройство, принцип работы тестомесильной машины с подкатной дежой. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом. Двухфазный способ приготовления теста. Цель приготовления опары. Органолептические показатели готовности опары после брожения. Тестоприготовительный агрегат непрерывного действия, устройство, принцип работы. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Приготовление дрожжевого слоеного теста. Приготовление теста по классической и новой технологиям. Трехфазный способ приготовления теста. Влияние количества сдобных веществ на фазы приготовления теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста с отсдобкой. Технология приготовления теста для бараночных и сухарных изделий. Приготовление теста для бараночных изделий на притворе, густой опаре. Приготовление теста для сухарных изделий. Ассортимент, рецептуры сухарей. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий из ржаной муки. Ржаная мука. Сорта муки и ее хлебопекарные свойства. Классификация ржанных заквасок. Технология приготовления. Однофазные технологии приготовления ржаного теста на основе улучшителей, подкислителей. Улучшенные сорта хлеба. Особенности приготовления теста для улучшенных сортов хлеба, рецептуры. Приготовление заварки.

## **Тема 2. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий и приготовление мучных кондитерских изделий**

Классификация основных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Сравнительная характеристика видов теста для приготовления мучных кондитерских изделий. Способы разрыхления теста. Применение химических разрыхлителей. Процессы, происходящие при замесе бездрожжевого теста. Применение в кондитерском производстве вкусовых, ароматических веществ, красителей, применение пищевых добавок, кислот. Санитарные требования к производству кондитерских изделий. Требования к качеству сырья. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий. Технология приготовления основных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Характеристика и рецептура песочного, заварного, вафельного, сдобного пресного, бисквитного, слоеного, пряничного, белково-воздушного теста. Ассортимент печенья, рулетов, пряников, кексов, вафель, их рецептуры, способы приготовления. Рецептуры, способы приготовления печенья, рулетов, пряников, кексов, вафель.

## **Тема 3. Технология деления теста**

Операции деления теста для хлеба, батонном и мелкооптовых изделий. Выгрузка теста из дежей. Принцип действия дежеопрокидывателей. Понятие разделки теста. Основные операции разделки теста, их назначение. Оборудование для разделки теста: тестоделители, округлители, формующие машины. Окончательное формование тестовых заготовок. Назначение операции. Дефекты хлебобулочных изделий, связанные с неправильной разделкой теста. Разделка теста для пшеничного хлеба и батоннов. Ассортимент хлеба, батоннов. Операции деления теста для баранок

и сухарей. Оборудование для разделки теста. Механическая обработка теста на натирочной машине. Формование на делительно-закаточной машине. Ошпарка кипятком или обварка для придания изделия глянцевого вида после выпечки. Разделка теста для сухарных изделий. Формование сухарных изделий до выпечки и после выпечки. Дефекты изделий, связанные с неправильной разделкой теста. Дефекты бараночных и сухарных изделий. Деление теста для изделий из ржаной муки. Оборудование для разделки теста. Окончательная расстойка тестовых заготовок. Дефекты изделий, возникающие при разделке теста и формовании изделий. Дефекты изделий, возникающие при недостаточной или излишней окончательной расстойке тестовых заготовок

#### **Тема 4. Технология разделки теста и мучных кондитерских изделий**

Ассортимент простых основных отделочных полуфабрикатов. Способы разделки песочного, пресного, сдобного, пряничного, бисквитного, вафельного, слоеного, белково-воздушного теста. Классификация изделий по способу выпечки: формовой, подовый хлеб. Основные операции разделки теста. Разделка теста для печенья. Ассортимент печенья. Устройство, принцип работы формующей машины. Разделка теста для пряников формовых, печатных. Ассортимент пряников. Разделка теста для кексов дрожжевых и на химических разрыхлителях. Ассортимент кексов. Разделка теста для рулетов дрожжевых, бисквитных. Ассортимент рулетов.

#### **Тема 5. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов и отделка мучных кондитерских изделий**

Выпечка изделий из песочного теста, из заварного теста, из пресного сдобного теста, из пряничного теста, из пресного слоеного теста, из белково-воздушного теста, бисквитного полуфабриката. Виды брака, причины возникновения, связанные с процессом выпекания. Технологии выпечки мучных кондитерских изделий из основных полуфабрикатов. Виды брака, причины возникновения, связанные с процессом выпекания. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Классификация отделочных полуфабрикатов. Назначение, способы отделки. Приготовление сиропа и помады. Рецептуры, технология приготовления. Приемы отделки поверхности готовых изделий отделочными полуфабрикатами. Отделка мучных кондитерских изделий. Жировые начинки для вафельных тортов. Их характеристика и использование. Характеристика и использование ореховой начинки "пралине". Рецепт, технология приготовления пралине. Отделка поверхности мучных кондитерских изделий. Белковые глазури для украшений и отделки изделий. Характеристика и использование глазурей. Характеристика геля-желе. Температура, использование в оформлении

#### **Тема 6. Технология выпекания хлеба и хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий**

Процесс выпечки изделий. Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке. Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных изделий. Методы определения готовности изделий после выпечки. Классификация хлебопекарных печей. Принцип действия ротационной печи камерного типа. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции. Устройство электрического шкафа ЭШ-3М. Контроль температурного режима пекарной камеры. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции. Устройство конвекционной печи и пароконвектомата. Контроль парового и температурного режимов пекарной камеры. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции. Выпекание формового, подового хлеба. Режим выпечки пшеничного подового и формового хлеба. Посадка тестовых заготовок механизированным или ручным способами. Режим выпечки батонов. Опрыскивание тестовых заготовок водой. Дефекты хлебобулочных изделий, возникающие при выпечке. Линия по

производству батонов. Выпечка булочных мелко штучных изделий. Выпечка булочных, мелкоштучных изделий. Опрыскивание тестовых заготовок водой или смазывание яичной смазкой. Отделка тестовых заготовок перед выпечкой: яичной смазкой, крошкой, сахарным песком, орехами. Производство мелкоштучных изделий на механизированной линии. Выпечка изделий из ржаного хлеба. Режимы выпечки ржаного формового и подового хлеба. Характеристика различных стадий выпечки изделий. Контроль парового и температурного режима пекарной камеры. Процессы, происходящие, при выпечке изделий. Упек изделий. Отделка тестовых заготовок перед выпечкой. Опрыскивание тестовых заготовок водой, пароувлажнение пекарной камеры. Принцип работы оборудования по наколке или надрезке заготовок перед выпечкой. Порядок разгрузки и выгрузки печи. Меры безопасности при работе. Выполнение работ по приготовлению ржаного хлеба в условиях пекарни и хлебозавода. Механизированная линия по производству хлеба ржаного. Показатели готовности ржаных изделий после выпечки.

## **Тема 7. Технология упаковки, укладки и продажи готовой продукции**

Особенности упаковочных материалов. Упаковка изделий. Виды упаковочных материалов для хлебобулочных изделий. Бумажные, полимерные пакеты, термоусадочная и стретч пленка, их назначение. Условия и сроки хранения при использовании различных упаковок. Упаковка изделий как один из способов сохранения свежести изделий. Автоматы для упаковки. Ручной и механизированный способы упаковки изделий. Конструктивные особенности автоматов для упаковки. Маркировка. Образец маркировки в Европейской Системе Кодирования. Этикетки – информация о подтверждении соответствия. Транспортировка готовой продукции.

Укладка и хранение хлебобулочных изделий. Требования к укладке и хранению хлебобулочной продукции. Полки-стеллажи, лотки, контейнеры, ящики. Их размеры, материалы, разрешенные Минздравом для контакта. Укладка подового хлеба и булочных изделий. Сроки реализации хлебобулочной продукции в торговой сети. Презентация и продажа готовой продукции. Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям. Правила и технологии расчетов с потребителями.

## **2. Практическая подготовка (практика)**

### **2.1. Практическая подготовка (практика) на предприятии Учебно-тематический план**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов 2 разряд	Кол-во часов 3 разряд
1	Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Ознакомление с рабочим местом.	8	8
2	Ознакомление с сырьем и материалами, используемыми в хлебопекарном производстве.	30	18
3	Освоение операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству.	24	12
4	Освоение операций, рабочих приемов и видов работ, выполняемых пекарем 2-3 разряда.	54	42
5	Самостоятельное выполнение работ в качестве пекаря 2-3 разрядов	136	112
6	Квалификационная (пробная) работа	8	8
	<b>Итого</b>	<b>260</b>	<b>200</b>

### **Тема 1. Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Ознакомление с рабочим местом.**

Ознакомление с производственными цехами, рабочим местом, оборудованием. Ознакомление с программой производственного обучения и квалификационной характеристикой пекаря 2-3 разряда. 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 Ознакомление с сырьем и материалами, используемыми в хлебопекарном производстве**

Характеристика сырья и материалов, используемых в хлебопекарном производстве. Ознакомление с правилами приемки, хранения сырья и материалов, порядком их отпуска в производство. Методы контроля качества сырья и материалов.

### **Тема 3. Освоение операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству**

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Изучение и освоение операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству. Смешивание муки, просеивание, очистка от примесей, взвешивание. Подготовка дрожжей различных видов, соли, сахара. Приготовление солевого и сахарного растворов определенной концентрации. Освоение операций по подготовке к производству других видов дополнительного сырья (жиров, яиц, молочных продуктов, пряностей и пр.).

### **Тема 4. Освоение операций, рабочих приемов и видов работ, выполняемых пекарем 2-3 разряда**

Ознакомление с видами брака хлеба, связанными с нарушениями технологии приготовления теста. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Освоение приемов работы в тесторазделочном отделении. Способы приготовления пшеничного, ржаного и ржано-пшеничного теста. Освоение приемов работы в печном отделении. Изучение и освоение приемов работы по подготовке хлебобулочных и сдобных изделий к выпечке: надрезки, смазки поверхности изделий. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке. Освоение операций по выпечке формовых и подовых сортов хлеба на конвейерных печах. Изучение режима вы печи. Освоение приемов регулирования температуры и парового режима выпечки. Освоение приемов регулирования температуры и парового режима пекарной камеры. Посадка тестовых заготовок на люльки печного конвейера в формах или на листах. Определение окончания выпечки. Выборка хлеба из печи, укладка на вагонетку. Ознакомление с особенностями режима выпечки сдобных и слоеных изделий. Смазка тестовых заготовок яйцами, сахарным раствором, посыпка сахаром, крошкой, маком (в зависимости от вида изделий). Подготовка печного отделения для бесперебойной работы следующей смены. Проверка количеств и качества сдаваемых полуфабрикатов, находящихся в расстойке и в печи; температуры и парового режима пекарной камеры, санитарного состояния печного отделения. Соблюдение требований безопасности труда, электро- и пожарной безопасности, правил производственной санитарии. Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации. Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию. Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.

## **Тема 5. Самостоятельное выполнение работ в качестве пекаря 2-3 разряда**

Овладение навыками самостоятельного обслуживания технологического оборудования в отделении для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Выполнение под руководством мастера (инструктора) производственного обучения всех видов работ, предусмотренных квалификационной характеристикой пекаря 2-3 разряда.

## **Тема 6. Квалификационная (пробная) работа**

Примеры работ 2 разряд:

1. Ведение процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации.
2. Смазка и укладка изделий на лотки, вагонетки, транспортер.
3. Отбраковка изделий.
4. Транспортировка вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки. Проверка состояния лотков.
5. Смазка форм вручную.

Примеры работ 3 разряд:

1. 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.
2. Укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы.
3. Посадка тестовых заготовок на под (или люльки) печи.
4. Сушка сухарей в сушильных камерах и печах.
5. Выборка готовых изделий из печей и камер.
6. Контроль температурного и парового режимов пекарной и сушильной камер.
7. Регулирование движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба.
8. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке.
9. Укладка изделий в тару.
10. Посадка тестовых заготовок в печь для выработки ржаных сортов хлеба обслуживание тестоделительной машины и контроль процесса расстойки теста.
11. 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.
12. При небольшом объеме работ выполнение операций по подготовке муки к производству, замешиванию и формованию теста.
13. При выпечке изделий в жаровых печах наблюдение, контроль работы топки, подготовка пекарной камеры к выпечке.
14. 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.

## **4. КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ПРОФИЛЬ 4-5 разряд**

### **4.1. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Компетенции, которыми должны обладать слушатели, освоившие профессию рабочего  
«Пекарь»

Квалификация 4 разряд

ПК-1 Способен составлять рецептуры хлебобулочных изделий

Необходимые знания:

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства
- Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах

Необходимые умения:

- Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции
- Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах
- Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
- Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции
- Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе
- Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря

ПК-2 Способен производить подбор и подготовку сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

Необходимые знания:

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Способы организации питания, в том числе диетического
- Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов

- Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации
- Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты

Необходимые умения:

- Применять приемы смешанной закваски
- Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий

ПК-3 Способен производить формовку хлебобулочных изделий.

Необходимые знания:

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
- Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса
- Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах

Необходимые умения:

- Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе
- Применять различные способы замесов
- Определять дефекты теста
- Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции
- Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе

ПК-4 Осуществлять выпечку хлебобулочных изделий

Необходимые знания:

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции

Необходимые умения:

- Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий
- Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
- Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
- Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения

ПК-5 Способен проводить презентацию и продажа хлебобулочных изделий

Необходимые знания:

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции

Необходимые умения:

- Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
- Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу
- Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления
- Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства
- Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции
- Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию
- Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию

Квалификация 5 разряд:

ПК-1 Способен делать заказ, получение, организацию хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря

Необходимые знания:

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных кухонь
- Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию хлебобулочной продукцией отдельных контингентов потребителей
- Правила порционирования, оформления, подачи и презентации заказных, фирменных и диетических блюд хлебобулочного производства
- Основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных
- Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены

Необходимые умения:

- Обосновывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента хлебобулочной продукции
- Разрабатывать план работы бригады пекарей
- Распределять работу между членами бригады пекарей и ставить задачи подчиненным
- Обучать членов бригады пекарей на рабочих местах современным технологиям производства хлебобулочной продукции
- Осуществлять контроль текущей деятельности членов бригады пекарей и своевременно выявлять отклонения в их работе
- Предупреждать факты хищений и другие формы непродуктивного поведения членов бригады пекарей
- Готовить отчеты о работе бригады пекарей

ПК-2 Способен осуществлять организацию работы бригады пекарей

Необходимые знания:

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
- Современные технологии хлебобулочного производства
- Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения
- Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных
- Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы

Необходимые умения:

- Разрабатывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента продукции хлебобулочного производства
- Разрабатывать план работы бригады пекарей
- Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным
- Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям хлебобулочного производства

ПК-3 Способен контролировать работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей

Необходимые знания:

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Современные технологии контроля организации деятельности хлебобулочного производства
- Основы менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности

Необходимые умения:

- Производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады
- Производить оценку результатов работы бригады за отчетный период
- Определять причины отклонений от плана и разрабатывать меры по предупреждению отклонений от плана
- Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады

## 4.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 4.2.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН повышения квалификации по профессии рабочего «Пекарь» 4-5 разряд

№ п/п	Наименование разделов, тем	Кол-во часов	Форма контроля
<b>1</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>116</b>	<b>Текущий контроль</b>
<b>1.1</b>	<b>Общепрофессиональный курс*</b>	<b>34</b>	
1.1.1	Нормативно-правовое регулирование деятельности организаций питания	6	
1.1.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общения	6	
1.1.3	Калькуляция и учет	4	
1.1.4	Техническое оснащение и организация рабочего места	6	

1.1.5	Охрана труда	12	
<b>1.2</b>	<b>Профессиональный курс</b>	<b>82</b>	
1.2.1	Оборудование и технология выполнения работ по профессии	82	
<b>2</b>	<b>Практическая подготовка (практика)</b>	<b>200</b>	<b>Практическая квалификационная работа</b>
2.1	Практическая подготовка (практика) на предприятии	200	
<b>3</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>4</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>
	<b>Итого</b>	<b>320</b>	

\*Содержание курса приведено в программе общепрофессионального курса для переподготовки и повышения квалификации рабочих по профессии «Пекарь» 2-3 разряд.

Курс может быть представлен в виде обзорных лекций, содержащих в концентрированном виде учебный материал общепрофессионального курса с целью повторения и обновления ранее полученных знаний.

#### **4.2.2. УЧЕБНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК повышения квалификации по профессии рабочего «Пекарь» 4-5 разряд**

№ п/п	Наименование разделов	Кол-во недель									Всего часов
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
		Кол-во часов									
1	Общепрофессиональный курс	34									34
2	Профессиональный курс	6	40	36							82
3	Практическая подготовка (практика)				40	40	40	40	40		200
4	Итоговая аттестация									4	4
	<b>Итого</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>36</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>320</b>

#### **4.2.3. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПЛАНЫ И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

##### **1.2. Профессиональный курс**

##### **1.2.1. Оборудование и технология выполнения работ по профессии**

##### **Учебно-тематический план**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий.	14
2	Технология деления теста, формование тестовых заготовок.	12
3	Технология приготовления и выпекания хлеба.	18
4	Технология приготовления и выпекания хлебобулочных изделий.	18

5	Технологическое оборудование хлебопекарного производства.	12
6	Контроль качества продукции	8
	<b>Итого</b>	<b>82</b>

### **Тема 1. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий**

Температура опары и теста. Влияние влажности теста на его свойства и качество хлеба. Расстойка теста. Влияние добавления сахара и жировых продуктов на свойства теста и качество хлеба и хлебобулочных изделий. Дозирование сырья в хлебопекарном производстве. Применение рецептуры для замеса теста для хлеба и хлебобулочных изделий. Созревание и разрыхление теста. Спиртовое и молочное брожение. Способы, ускоряющие созревание теста. Способы, замедляющие созревание полуфабрикатов. Приготовление теста на густой опаре. Приготовление теста на большой густой опаре. Приготовление теста на жидких опарах. Приготовление теста на жидких пшеничных заквасках. Ускоренные способы приготовления теста. Этапы технологии приготовления теста для хлеба, хлебобулочных изделий.

### **Тема 2. Технология деления теста, формование тестовых заготовок**

Разделка и деление теста для формового хлеба. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при разделке теста. Техника безопасности в разделочном отделении. Организация рабочего места. Основные операции разделки теста, их назначение. Деление теста на куски с помощью делителя. Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Контроль и регулирование массы тестовых заготовок. Разделка теста для формового хлеба. Загрузка теста в тестоделительную машину и укладка в металлические формы. Разделка и деление теста для подового хлеба. Техника безопасности в разделочном отделении. Организация рабочего места. Основные операции разделки теста, их назначение. Деление теста на куски с помощью делителя. Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Контроль и регулирование массы тестовых заготовок. Округление кусков теста. Работа на округлительных машинах. Освоение рабочих приемов разделки теста для подового хлеба. Ознакомление с комплексно-механизированными линиями для производства круглого подового хлеба. Разделка теста для хлебобулочных изделий. Техника безопасности в разделочном отделении. Организация рабочего места. Основные операции разделки теста, их назначение. Деление теста на куски с помощью делителя. Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Контроль и регулирование массы тестовых заготовок. Округление кусков теста. Работа на округлительных машинах. Предварительная расстойка при производстве булочных и сдобных изделий. Работа на тесто заготовочных машинах. Расстойка тестовых заготовок формового, подового хлеба и булочных изделий. Освоение рабочих приемов разделки теста для булочных изделий. Ознакомление с механизированной линией для разделки булочных изделий. Техника безопасности в расстоечном отделении. Организация рабочего места. Основные операции расстойки теста, их назначение. Предварительная расстойка при производстве формового, подового хлеба. Окончательная расстойка тестовых заготовок. Ознакомление с оборудованием для расстойки тестовых заготовок. Основные правила безопасности эксплуатации и рационального технического обслуживания оборудования для расстойки.

### **Тема 3. Технология приготовления и выпекания хлеба**

В технологическом процессе приготовления хлеба можно выделить девять этапов: закваска, замес; отдых; предварительная расстойка; обминка; формовка и разделка; окончательная расстойка; насечка; выпекание; хранение готовых изделий. Прогревание теста хлеба при выпечке. Процессы, происходящие при выпечке хлеба. Режимы выпечки хлеба. Упек хлеба. Хранение хлеба.

Понятие о рецептуре. Сборники рецептов. Допустимые нормы замены одного вида сырья другим. Принцип составления производственных рецептов.

Замес и образование теста. Сущность замеса. Соотношение муки и вод в тесте. Влияние интенсивности замеса на свойства теста и хлеба. Замес теста на тихоходных и быстроходных тестомесильных машинах, периодический (порционный) и непрерывно-поточный замес, его характеристика.

Оборудование для приготовления теста. Тестоприготовительные агрегаты периодические, непрерывные, комбинированные, однофазные многофазные. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации. Тестомесильные машины периодического, непрерывного действия. Устройства для освобождения дежей от теста. Нормы загрузки дежи мукой. Температура воды для замеса теста. Выход теста, его зависимость от количества дополнительного сырья и качества муки. Способы разрыхления теста: механический, химический и биологический, их характеристика. Брожение и созревание теста. Спиртовое и молочнокислое брожение, их значение. Факторы, влияющие на интенсивность спиртового брожения. Роль молочной кислоты в пшеничном и ржаном тесте. Жидкие дрожжи и жидкие закваски, их характеристика, приготовление и применение. Способы приготовления пшеничного теста (многофазные и однофазные, опарные и безопарные), их характеристика. Приготовление теста традиционным опарным способом, на густых и жидких опарах. Приготовление теста однофазными способами. Порядок загрузки сырья. Технологический режим тестоведения. Определен готовности теста (опары). Влияние обминки теста на жизнедеятельность дрожжей. Сравнительная оценка способов приготовления пшеничного теста. Приготовление теста на жидких пшеничных заквасках, на концентрированной молочной закваске, на мезофильной закваске, и др. Способы приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста, их характеристика. Ржаные закваски. Приготовление теста на густых и жидких заквасках. Приготовление теста на закваске и заварке. Приготовление заварки. Порядок загрузки сырья в закваску, тесто. Технологический режим тестоведения. Определение готовности теста (закваски). Сравнительная оценка способов приготовления ржаного теста. Особые приемы при приготовлении пшеничного и ржаного теста. Использование возвратных отходов при приготовлении теста. Определение готовности теста. Дефекты хлеба, вызванные нарушением рецептуры и режима приготовления Теста.

#### **Тема 4. Технология приготовления и выпекания хлебобулочных изделий**

Этапы технологии производства хлебобулочных изделий:

- 1) приемка и хранение сырья;
- 2) подготовка сырья к пуску в производство;
- 3) приготовление теста;
- 4) обработка теста;
- 5) выпечка хлебобулочных изделий;
- 6) хранения испеченных хлебобулочных изделий и отправка их в торговую сеть.

#### **5. Технологическое оборудование хлебопекарного производства**

Классификация оборудования хлебопекарных предприятий. 4 группы оборудования:

I Технологическое

II Энергетическое

III Санитарно-техническое

IV Вспомогательное

Классификация технологического оборудования, их конструктивные особенности и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования:

1. Оборудование для хранения и подготовки сырья к производству. К нему относятся

- оборудования складов тарного и бестарного хранения муки, просеиватели, оборудование для хранения и подготовки соли, сахара, дрожжей, изюма, жиров, внутризаводской транспорт.
2. Оборудование для дозирования основного и дополнительного сырья (дозаторы и дозирующие станции, весы, водомерные бачки).
  3. Оборудование для приготовления теста и полуфабрикатов (тестомесильные машины, тестоприготовительные агрегаты).
  4. Оборудование для брожения тестовых полуфабрикатов и теста (бродильные ёмкости и корыта).
  5. Оборудование для разделки теста (тестоделитель).
  6. Оборудование для формирования тестовых заготовок (тестоокруглители, тестозакаточные и специализированные формовочные машины).
  7. Оборудование для расстойки, укладки и посадки тестовых заготовок на под печи (расстойные кафы и расстойные печные агрегаты).
  8. Оборудование для выпечки (х/п печь).
  9. Оборудование х/б хранилищ и экспедиций (циркуляционный стол, упаковочные автоматы, укладчики, контейнера и т.д.).

Технологическое оборудование хлебопекарного производства, их конструктивные особенности и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования:

- подовые, ротационные, конвекционные, туннельные, модульные и многоярусные печи;
- печные тележки и формы;
- промышленные, спиральные и планетарные миксеры;
- расстоечные камеры;
- машины для деления, округления и формирования теста;
- тестораскатки для пиццы;
- тестомесы стационарные, передвижные и с откатной дежой.

Классификация технологического оборудования, их конструктивные особенности и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования:

1. Оборудование для хранения и подготовки сырья к производству, их конструктивные особенности и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования:  
К нему относятся оборудования складов тарного и бестарного хранения муки, просеиватели, оборудование для хранения и подготовки соли, сахара, дрожжей, изюма, жиров, внутризаводской транспорт.
2. Оборудование для дозирования основного и дополнительного сырья (дозаторы и дозирующие станции, весы, водомерные бачки).
3. Оборудование для приготовления теста и полуфабрикатов (тестомесильные машины, тестоприготовительные агрегаты).
4. Оборудование для брожения тестовых полуфабрикатов и теста (бродильные ёмкости и корыта).
5. Оборудование для разделки теста (тестоделитель).
6. Оборудование для формирования тестовых заготовок (тестоокруглители, тестозакаточные и специализированные формовочные машины).
7. Оборудование для расстойки, укладки и посадки тестовых заготовок на под печи (расстойные кафы и расстойные печные агрегаты).
8. Оборудование для выпечки (х/п печь).
9. Оборудование х/б хранилищ и экспедиций (циркуляционный стол, упаковочные автоматы, укладчики, контейнера и т.д.).

## **5. Контроль качества продукции**

Качество хлеба и факторы его определяющие. Физико- химические показатели качества изделий: влажность, кислотность, процент пористости мякиша хлеба, содержание сахара и жира. Методы определения качества изделий. Правила отбора среднего образца. Органолептическая оценка качества изделий по внешнему виду (форме и состоянию корок, мякиша) и путем дегустации. Правила отбраковки изделий. Журналы контроля. Технологические мероприятия, повышающие качество хлеба. Нормативные документы по стандартизации в РФ. Сертификация продукции хлебопекарной отрасли.

## 2. Практическая подготовка (практика)

### 2.1. Практическая подготовка (практика) на предприятии Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Ознакомление с рабочим местом	8
2	Изучение устройства и принципы действия тестомесильной машины. Составление схем и организация рабочего места пекаря	12
3	Освоение операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству	12
4	Освоение операций, рабочих приемов и видов работ, выполняемых пекарем 4-5 разряда	48
5	Самостоятельное выполнение работ в качестве пекаря 4-5 разряда	120
6	Квалификационная (пробная) работа	
	<b>Итого</b>	<b>200</b>

#### **Тема 1. Вводное занятие. Безопасность труда и пожарная безопасность**

Ознакомление с производственными цехами, рабочим местом, оборудованием. Ознакомление с программой производственного обучения и квалификационной характеристикой пекаря 4-5 разряда. 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. Изучение устройства и принципы действия тестомесильной машины. Составление схем и организация рабочего места пекаря**

Тестомесильные машины: машины периодического и непрерывного действия; лопастные, пропеллерные, турбинные и роторные. Техническое оснащение тестомесильной машины. Тестомесильная машина состоит из фундаментной плиты, станины, месильного органа, щитка дежи, платформы и электродвигателя. Отечественная промышленность выпускает большое многообразие моделей тестомесильных машин: МТ-20М; МТ-40М; МТВК-130; ТМ-63; ОН-199А; МТ-70; Л4-ХТВ; А2-Т2-64 и др. Принцип действия тестомесильной машины. Организация рабочего места пекаря.

### **Тема 3. Освоение операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству**

Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции. Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству. Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции. Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции. Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации. Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.

### **Тема 4. Освоение операций, рабочих приемов и видов работ, выполняемых пекарем 4-5 разряда**

Замешивание и формовка теста вручную. Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании. Выпечка несдобных хлебобулочных изделий. Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий. Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции. Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции. Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу. Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям.

### **Тема 5. Самостоятельное выполнение работ в качестве пекаря 4-5 разряда**

Выполнение работ, согласно квалификационной характеристики пекаря 4-5 разряда, обработки сырья, выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с технологией и качеством работ, под руководством пекаря более высокого разряда.

### **Тема 6. Квалификационная (пробная) работа**

Примеры работ 4 разряд:

1. Ведение технологического процесса выпечки хлеба свыше 3 до 7 т в смену, или свыше 2 т булочных изделий, или свыше 1 т сухарных, бараночных изделий; выпечки хлеба с ручной посадкой и надрезкой заготовок; выпечки хлеба в печах с посадкой лопатами; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на 3-х и более механизированных конвейерных печах или в 3-х и более электрошкафах; ведение комплекса технологических процессов, включающих выпечку булочных мелкоштучных и диетических сортов изделий широкого ассортимента, с выработкой до 2 т в смену в печах средней мощности с ручной посадкой, надрезкой тестовых заготовок, выемкой готовых изделий, чисткой листов, с одновременным обслуживанием шкафа окончательной расстойки.
2. Ведение технологических процессов ошпарки и выпечки бараночных изделий на линиях, оборудованных расстойно-печными агрегатами.
3. Смазка подов люлек, посадка тестовых заготовок на поды люлек.
4. Поддержание парового и температурного режимов в пекарной и ошпарочной камерах.
5. Регулирование скорости движения печного конвейера.

Примеры работ 5 разряд:

1. Ведение технологического процесса выпечки хлеба свыше 7 т в смену, или выпечка в тендорных печах, или одновременное обслуживание расстойно-печного агрегата.

2. Ведение процесса резки и формовки теста, окончательной расстойки и выпечки хлебобулочных изделий на комплексно-механизированной линии.
3. Контроль веса тестовых заготовок и их готовности к выпечке.
4. Регулирование работы обслуживаемого оборудования комплексно-механизированной линии: тестоотделителя, округлителя, закатки, автоматического посадчика, пруфера окончательной расстойки, надрезчика, расстойно-печного и ошпарочного агрегатов.
5. Контроль температурного и парового режимов выпечки.
6. Проверка качества готовой продукции.
7. Обеспечение синхронной работы комплексно-механизированной линии.

## 5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Реализация программы профессионального обучения проходит в полном соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования, нормативными правовыми актами, регламентирующими данное направления деятельности. При обучении применяются различные виды занятий - лекции, практическая подготовка (практика) и т.д. При этом используются технические средства, способствующие лучшему теоретическому и практическому усвоению программного материала: видеофильмы, компьютеры, мультимедийные программы. Для закрепления изучаемого материала проводится промежуточное тестирование, а также практические занятия с использованием кейсов (разбор практических реальных ситуаций). Основные методические материалы размещаются в электронной информационно-образовательной среде с использованием программного продукта - платформы дистанционного обучения.

Процесс обучения предусматривает теоретическое обучение и практическую подготовку (практику). Обучение проходит в АНО УЦ ДПО «Академия», размещенной по адресу: г. Томск, ул. Матросова, 10. Помещение, используемое для образовательного процесса, находится на 1 этаже офисного двухэтажного здания. Учебный класс оборудован столами и стульями, столом для преподавателя. Для демонстрации лекционного материала размещен ноутбук с проектором и доска.

Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, которые подразумевают использование такого режима обучения, при котором слушатель осваивает образовательную программу полностью или частично самостоятельно (удаленно) с использованием электронной информационно-образовательной среды (системы дистанционного обучения). Все коммуникации с педагогическим работником осуществляются посредством указанной среды (системы), а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи информации и взаимодействие слушателей и педагогических работников. Электронная информационно-образовательная среда (ЭИОС) включает в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств, которые обеспечивают освоение образовательных программ в полном объеме независимо от места нахождения слушателей (далее – СДО). СДО АНО УЦ ДПО «Академия» включает в себя модульную объектно-ориентированную динамическую учебную среду с учетом актуальных обновлений и программных дополнений, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных курсов и их элементов с использованием программного продукта - платформы дистанционного обучения <https://sdo.anodpo.ru/>. Доступ обучающихся к ЭИОС осуществляется средствами всемирной компьютерной сети Интернет в круглосуточном режиме без выходных дней. Авторизация слушателей АНО УЦ ДПО «Академия» с выдачей персональных логинов и паролей производится методистом. Основой применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в АНО УЦ ДПО «Академия» является локальный нормативный акт Положение «об организации и использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий при реализации дополнительных профессиональных программ, основных программ профессионального обучения, дополнительных общеобразовательных программ – дополнительных общеразвивающих программ детей и взрослых в автономной некоммерческой организации учебном центре дополнительного профессионального образования «Академия», утвержденный директором и согласован с педагогическим советом.

Реализация рабочей программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации в области педагогических знаний не реже 1 раза в 3 года.

## 6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества подготовки освоения основной программы профессионального обучения по профессии рабочего «Бетонщик» включает текущий контроль знаний и итоговую аттестацию слушателей.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения по результатам освоения учебных дисциплин программы.

По завершении обучения, проводится итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена, к которой допускаются слушатели, освоившие программу в полном объеме.

Квалификационный экзамен проводится экзаменационной комиссией АНО УЦ ДПО «Академия» для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по основной программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих.

Для проведения квалификационных экзаменов, создается квалификационная комиссия. Аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований к слушателям.

Аттестационная комиссия формируется из преподавателей, представителей работодателей.

Решения, принятые членами аттестационной комиссии, оформляются протоколами, за подписью председателя комиссии.

Итоговая аттестация оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Оценка 2 (неудовлетворительно) выставляется слушателю, не показавшему освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, допустившему серьезные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не справившемуся с выполнением итоговой аттестационной работы.

Оценка 3 (удовлетворительно) выставляется слушателю, показавшему частичное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой не в полной мере новых компетенций и профессиональных умений для осуществления профессиональной деятельности.

Оценка 4 (хорошо) выставляется слушателю, показавшему освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, способный к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшего обучения и профессиональной деятельности.

Оценка 5 (отлично) выставляется слушателю, показавшему полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), умение выполнять задания с привлечением собственного видения проблемы.

### Критерии оценивания тестовых работ

Оценка за контроль ключевых компетенций слушателей проводится в баллах. При выполнении заданий ставятся баллы:

5 (отлично) - 80-100% правильно выполненных заданий;

4 (хорошо) - 50-79% правильно выполненных заданий;

3 (удовлетворительно) – 25-49 % правильно выполненных заданий;

2 (неудовлетворительно) – менее 25% правильно выполненных заданий.

## 7. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя проверку теоретических и практических знаний.

Квалификационный экзамен проводится с использованием разработанных экзаменационных билетов, перечня вопросов или выполнение индивидуального практического экзаменационного задания, выданного заранее. Проверка теоретических знаний может проводиться в виде электронного тестирования. Компьютерное тестирование может быть проведено с помощью инструментов, встроенных в системы дистанционного обучения, или с помощью отдельных инструментов.

Итоговая аттестация может проходить в индивидуальной и групповой форме.

Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом заседания квалификационной (экзаменационной) комиссии.

### Экзаменационный билеты

#### Билет №1

1. Строение и химический состав зерна.
2. Процесс подготовки муки к пуску в производство.
3. Санитарные требования к содержанию предприятий хлебопекарного производства.

#### Билет №2

1. Особенности химического состава ржаной и пшеничной муки.
2. Оборудование для дозирования основного и дополнительного сырья.
3. Значение личной гигиены работников хлебного производства.

#### Билет №3

1. Процесс подготовки дрожжей к производству.
2. Вредители муки, меры борьбы с ними.
3. Санитарные требования к рабочему месту пекаря, к процессу выпечки хлеба.

#### Билет №4

1. Хлебопекарные свойства муки, их изменение в процессе хранения.
2. Замес и образование теста, их сущность.
3. Санитарные требования к условиям хранения и транспортировки хлебопродуктов.

#### Билет №5

1. Молочные продукты и их использование в хлебопекарном производстве.
2. Способы разрыхления теста.
3. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и инструменту, используемым в хлебопекарном производстве.

#### Билет №6

1. Жиры, используемые в хлебопечении, их влияние на качество хлебобулочных и сдобных изделий.
2. Общая характеристика процесса выпечки хлебобулочных изделий.
3. Производственный травматизм и профессиональные заболевания на хлебопекарном производстве.

**Билет №7**

1. Солод, использование его в хлебопечении. Условия хранения.
2. Режим и организация выпечки хлебных изделий.
3. Причины пожаров на предприятиях хлебопекарного производства.

**Билет №8**

1. Вкусовые продукты, используемые в хлебопечении.
2. Хлебопекарные печи, их классификация.
3. Первая помощь при поражении электрическим током.

**Билет №9**

1. Причины порчи муки, меры их профилактики.
2. Устройство, правила эксплуатации, охрана труда при обслуживании туннельных печей.
3. Средства тушения пожара и правила пользования ими.

**Билет №10**

1. Органолептическая оценка качества хлебопекарных изделий внешнему виду.
2. Плесневение хлеба, условия развития и меры предупреждения.
3. Санитарные требования к складским помещениям, условиям и срокам хранения продуктов и готовых изделий.

**Билет №11**

1. Сахар и сахаросодержащие продукты, их применение в хлебопечении.
2. Устройство и правила обслуживания хлебопекарных печей малой и средней мощности.
3. Понятие о гигиене труда работников хлебопекарного производства.

**Билет №12**

1. Технологическое значение соли при производстве хлеба.
2. Дефекты хлебных изделий, вызванные нарушением режима выпечки, меры их предупреждения и устранения.
3. Борьба с грызунами, мухами, тараканами на хлебопекарных предприятиях.

**Билет №13**

1. Химические разрыхлители и пищевые кислоты, используемые в хлебопечении, назначение, требования к качеству, условиям хранения.
2. Особенности выпечки формового, подового хлеба, булочных и сдобных изделий.
3. Медицинские обследования работников хлебопекарных предприятий, их цель и виды.

**Билет №14**

1. Технологическая схема бараночного производства, применяемое оборудование.
2. Определение готовности выпекаемого изделия. Упек хлебных изделий.
3. Требования безопасности труда при работе на хлебопекарных печах.

**Билет №15**

1. Требования к воде, применяемой в хлебопекарном производстве.
2. Дефекты хлеба, вызванные нарушением рецептуры и режима приготовления теста.
3. Причины профессиональных заболеваний и травматизма на хлебопекарных предприятиях.

## 8. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Нормативно-правовые источники:

1. Постановление Правительства РФ от 06.04.2004 N 154 (ред. от 28.04.2023) "Вопросы Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека"
2. Постановление Правительства РФ от 30.06.2004 N 322 (ред. от 16.02.2023) "Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека"
3. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 04.11.2022, с изм. от 30.05.2023) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
5. Закон РФ от 02.06.1993 N 5076-1 (ред. от 10.01.2002) "О внесении изменений и дополнений в Закон РСФСР "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей", Закон Российской Федерации "Об охране окружающей природной среды"
6. Чижова К.Н., Шкваркина Т.Н., Волкова Н.П., Чинчук А.М.. Справочник для работников лабораторий хлебопекарных предприятий. — М.: Пищевая промышленность, 1978. — 119 с.

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебное пособие для НПО/ Н.Г. Бутейкис. -М.: ИРПО; М.: ПрофОбриздат, 2014.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы. Уч. пособие для УНПО/ Л.В. Мармузова. ИЦ Академия, 2014, 288 с.
3. Хроменков В. М. Оборудование хлебопекарного производства/ В.М. Хроменков. — М.: ИРПО-ИЦ «Академия», 2014.
4. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства/ Т.Б. Цыганкова. — М.: ИРПО-ИЦ «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

5. Бурашникова Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (учебное пособие)/ Ю.М. Бурашникова. — М.: ИРПО-ИЦ «Академия», 2014.
6. Ершов П. С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. - С-П.: Гидрометеиздат, 2014.
7. Голонкин В.Н., Кочеровец В.И. Микробиология – М; 2011 Академия
8. Елисеева С.И. Сырье и материалы хлебопекарного и кондитерского производства. — М. Легкая и пищевая промышленность, 2005. - 104 с.
9. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. – М.: Экономика, 1988
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия 2005.
11. Мартинчик А.Н., Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария –М;2010 Академия
12. Мудрецова-Висс К. Н. Микробиология, санитария и гигиена. – Волгоград: Нижнее - Волжское, 2005
13. Немцова З.С., Волкова Н.П., Терехова Н.С. Основы хлебопечения. — М.: Агропромиздат, 1986. — 287с.
14. Рубина Микробиология, физиологии питания, санитария. – М.: Форум 2008
15. Лерина И.В., Педенко А.И. Лабораторные работы по микробиологии. — М.: Экономика, 1986. — 158 с.

16. Пеценко А.И. и др. Гигиена и санитария общественного питания.– М.: Экономика 1979
17. Соломатина К.У. Гигиена и санитария предприятий общественного питания. – М.: Экономика 1969