

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Иркутской области
«Чунский многопрофильный техникум»



Утверждаю:
Директор ГБПОУ ЧМТ
В.М. Васильева
«_____» _____ 2016 г.

Программа
профессионального обучения
профессии 16472 Пекарь

Срок обучения: 3 месяца
Форма обучения: очная

р.п. Чунский

2016 г.

Программа профессионального обучения для профессиональной подготовки новых рабочих профессии **16472** Пекарь, 2 разряда

Разработчик: методист, преподаватель учебных дисциплин и междисциплинарных курсов высшей квалификационной категории по профессии Повар, кондитер Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум» (ГБПОУ ЧМТ) С.И. Щербакова

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Подготовка новых рабочих
3. Теоретическое обучение
4. Производственное обучение
5. Информационное обеспечение обучения

1. Пояснительная записка

Программа профессионального обучения для профессиональной подготовки новых рабочих профессии **16472 Пекарь** разработана на основе Сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации Пекарь ФИРО, ФГОС среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер – ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798).

Настоящая программа предусматривает срок обучения- 3 месяца, 480 часов, в том числе: теоретическое обучение – 160 час; производственное обучение – 304 час; консультации – 8 час; квалификационный экзамен – 8 час. Обучение может осуществляться как групповым, так и индивидуальным методами. Квалификационная характеристика составлена в соответствии с действующим Единым тарифно- квалификационным справочником работ и профессий рабочих. Область профессиональной деятельности слушателей - выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Категория слушателей – это лица, имеющие:

- основное общее образование (9 классов) и достигшие 18 лет
- среднее общее образование (11 классов)

Место проведения курсов: 665511 Иркутская область, р.п. Чунский, ул. 50 лет Октября, 1 «А».

Профессионально важные качества:

- образная память;
- хорошо развитые обоняние и вкусовые ощущения;
- аккуратность;
- творческое воображение и эстетический вкус;
- способность к изобретательности;
- организованность и аккуратность.

Программа профессиональной подготовки включает в себя освоение следующих видов профессиональной деятельности: Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
3. Готовить и оформлять печенье.

Практическое обучение проходит в специально оборудованных лаборатории и цехах на базе техникума, где имеется современное оборудование, специальный инвентарь.

Предусмотрены практические занятия на предприятиях общественного питания района, таких как ресторан «Таежный», кафе «Анжелика», кафе «Оникс», кафе «Долина грёз», кафе «Северянка», кафе «Алёнка».

В результате освоения программы слушатель- выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
- ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. Подготовка новых рабочих

Профессия – пекарь Квалификация – 2-й разряд

Пекарь 2-го разряда **должен знать:** основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности;

способы укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер; рациональную организацию труда на рабочем месте; правила внутреннего трудового распорядка; правила санитарии и гигиены, безопасности труда; противопожарные мероприятия; основы рыночной экономики и предпринимательства.

Пекарь 2-го разряда **должен уметь:** вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации; смазывать и укладывать изделия на лотки, вагонетки, транспортер; отбраковывать изделия; отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки; проверять состояние лотков, смазывать вручную формы; соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для подготовки новых рабочих по профессии Пекарь

Срок обучения - 3 месяца

№ п/п	Курсы, предметы	Всего за курс обучения
I	Теоретическое обучение	160
1.1	<u>Экономический курс</u>	
1.1.1.	Основы рыночной экономики и предпринимательства	16
1.2	Специальный курс	
1.2.1	Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства	20
1.2.2	Оборудование и основы технологии хлебопекарного производства	124
		304
II	Производственное обучение	8
	Консультации	8
	Квалификационный экзамен	
	Итого:	480

3. Теоретическое обучение

3.1. Экономический курс

3.1.1. Тематический план и программа предмета «Основы рыночной экономики и предпринимательства»

Тематический план

№ п/п	Темы	Количество часов	
		всего	в т.ч. практич. занятий
1.	Основные понятия в экономике.	1	
2.	Экономика и рынок.	1	
3.	Факторы современного производства	4	1
4.	Формы и системы оплаты труда	4	2
5.	Основы предпринимательства	6	
	Итого:	16	3

Программа

Тема 1. Основные понятия в экономике.

Роль и сущность экономики, основные вопросы, цели и задачи экономики; Экономические ресурсы. Экономические законы. Макро- и микроэкономика. Понятие экономического продукта, товара, работы и услуг. Противоречие потребностей и производства. Экономика производства пищевой продукции. Спрос на продукцию и услуги общественного питания.

Тема 2. Экономика и рынок.

Основные характеристики рынка, субъекты рыночных отношений, классификация рынков. Конкуренция и монополия. Антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения товаров.

Тема 3. Факторы современного производства

Ключевые элементы производства. Сущность и функции предприятия. Организационно-правовые формы на предприятиях общественного питания, правовое регулирование. Ресурсы предприятий. Производственные фонды предприятия. Производство продукции и товарооборот, его сущность, состав, структура и характеристика. Факторы, влияющие на товарооборот. Оборачиваемость товаров. Издержки производства и их структура. Себестоимость.

Тема 4. Формы и системы оплаты труда

Принципы организации заработной платы. Системы оплаты труда. Формы и виды оплаты труда. Номинальная и реальная заработная плата. Инфляция как причина индексации заработной платы. Механизм стимулирования труда. Трудовые ресурсы и регулирование трудовых отношений. Трудовой договор и контрактная система найма. Безработица: причины, виды, последствия. Защита трудовых прав работающего. Взаимосвязь безработицы и инфляции.

Тема 5. Основы предпринимательства

Принципы предпринимательской деятельности. Основные понятия.

3.2. Специальный курс

3.2.1. Тематический план и программа предмета

«Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства»

Тематический план

№ п/п	Темы	Кол-во часов
----------	------	-----------------

1	Зерно и продукты его переработки	6
2	Дрожжи и химические разрыхлители	2
3	Сахар и сахаросодержащие продукты, соль	2
4	Молочные продукты	2
5	Яйца и яичные продукты	2
6	Жиры и масла	2
7	Солод	1
8	Вкусовые и прочие продукты, в хлебопечении	3
ИТОГО:		20

Программа

Тема 1. Зерно и продукты его переработки

Хлебные растения, их классификация.

Виды зерновых культур, строение и химический состав зерна, понятие о мягких, твердых, стекловидных сортах пшеницы.

Рожь, тритикале, ячмень, овес, кукуруза, их использование в хлебопечении.

Мука, виды и сорта. Типы помола. Выход муки. Ржаная и пшеничная мука. Особенности химического состава ржаной и пшеничной муки. Причины порчи муки.

Вредители муки, меры борьбы с ними.

Процессы, происходящие в муке при хранении. Условия хранения муки.

Хлебопекарные свойства муки, их изменение в процессе хранения. Контроль качества муки. Органолептическая оценка муки: влажность, вкус, запах, цвет, хруст.

Физико-химический анализ муки: влажность, кислотность, крупность помола, зольность, наличие металлопримесей, количество и качество клейковины.

Мука с пониженными хлебопекарными свойствами (из проросшего, морозобойного зерна, смолотая с использованием зерна, пораженного клопом-черепашкой, из зерна, подвергавшегося самосогреванию, при сушке при чрезмерно высоких температурах), способы ее переработки.

Вода, используемая в хлебопекарном производстве. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к воде. Жесткость воды, ее влияние на качество хлеба при переработке слабой муки. Контроль за качеством воды.

Тема 2. Дрожжи и химические разрыхлители Дрожжи, их значение в хлебопечении.

Дрожжи прессованные, сушеные, дрожжевое молоко. Требования, предъявляемые к качеству дрожжей. Условия их хранения.

Химические разрыхлители и пищевые кислоты, использование их в хлебопечении. Требования, предъявляемые к качеству, условия хранения.

Тема 3. Сахар и сахаросодержащие продукты, соль

Сахар и сахаросодержащие продукты. Сахар-песок, сахарная пудра, жидкий сахар, мед, патока, их краткая характеристика. Требования, предъявляемые к качеству сахара и сахаросодержащих продуктов. Влияние сахара на физические свойства теста, активность дрожжевых клеток, интенсивность процесса брожения, окраску корок готовых изделий. Условия хранения и транспортирования сахара и сахаросодержащих продуктов.

Пищевая поваренная соль, деление по способу производства и обработки. Требования к качеству соли.

Технологическое значение соли при производстве хлеба. Условия и способы хранения соли.

Тема 4. Молочные продукты

Молочные продукты, их виды и пищевая ценность. Молочная сыворотка, молоко коровье сухое, пищевые казеины, сухой молочный белок, сухая белковая смесь, сметана и др., их использование в хлебном производстве. Требования к качеству молочных продуктов, условия их хранения.

Тема 5. Яйца и яичные продукты

Яйца и продукты их переработки, использование в хлебопечении. Требования, предъявляемые к качеству яиц и яичных продуктов. Условия их хранения.

Тема 6. Жиры и масла

Классификация пищевых жиров и масел по виду сырья и консистенции. Растительные масла и жиры, используемые в хлебопечении, их влияние на качество хлебобулочных и сдобных изделий. Пищевая ценность жиров. Требования к качеству жиров, условия их хранения.

Тема 7. Солод Виды солода.

Требования к качеству солода. Использование солода в хлебопечении. Условия транспортирования и хранения.

Тема 8. Вкусовые и прочие продукты, используемые в хлебопечении

Пряности, виды, характеристика и использование в хлебопекарном производстве.

Фруктово-ягодные и овощные продукты (повидло, варенье, джем, конфитюр), изюм, орехи. Требования к их качеству, использование в хлебопечении, условия хранения.

Ароматизаторы, их классификация, условия хранения, использование в хлебопечении.

Улучшители качества хлеба, требования к их качеству, условия хранения. Пищевые добавки. Комплексные улучшители, их назначение и применение.

Взаимозаменяемость дополнительного сырья. Допустимые нормы замены.

3.2.2. Тематический план и программа предмета «Оборудование и основы технологии хлебопекарного производства»

Тематический план

№ п/п	Темы	Кол-во часов
1	Введение	2
2	Основы производственной санитарии гигиены	16
3	Основы микробиологии изделий	16
4	Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в ние	24
5	Приготовление теста, применяемое дование	16
6	Разделка и расстойка теста, оборудование	12
7	Выпечка хлебных изделий, оборудование	10
8	Хранение готовых изделий.	6
9	Производство мучных кондитерских, раночных и сухарных изделий	10
10	Оборудование хлебопекарных тий	4
11	Контроль качества продукции	4
12	Охрана труда, электро- и пожарная опасность	4
	ИТОГО:	124

Программа

Тема 1. Введение Хлебопекарное производство, перспективы развития.

Общая характеристика предприятий, производящих хлеб из ржаной муки, ржано-пшеничной муки, пшеничной муки, булочные изделия, сдобные изделия, диетические хлебобулочные изделия. Минипекарни, организация их работы.

Содержание предмета, его связь с другими дисциплинами.

Тема 2. Основы производственной санитарии и гигиены

Понятие о гигиене труда работников хлебопекарного производства. Значение личной гигиены работников. Санитарные требования к телу, ротовой полости, одежде форменной и личной.

Санитарный режим работников на производстве. Медицинские обследования работников хлебопекарных предприятий, их цель и виды.

Санитарные требования к содержанию предприятий хлебопекарного производства. Дезинфекция и дезинфицирующие вещества. Борьба с грызунами,

мухами, тараканами. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и инструменту; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение.

Санитарные требования к складским помещениям, приеме сырья на склад, условиям и срокам хранения продуктов, содержанию складских помещений.

Санитарные требования к рабочему месту пекаря, к процессу выпечки хлеба, условиям его хранения и транспортирования.

Санитарное законодательство и службы, осуществляющие государственный санитарный надзор.

Тема 3. Основы микробиологии хлебопекарных изделий

Микрофлора пшеничного теста. Роль ферментов, дрожжей и бактерий при брожении теста. Спиртовое брожение, вызываемое дрожжами. Молочнокислородное брожение, вызываемое молочнокислыми бактериями.

Микрофлора ржаного теста. Основные виды дрожжей и молочнокислых бактерий в ржаном тесте и их соотношение.

Микроорганизмы, сохраняющиеся в хлебе во время выпечки. Источники заражения изделий микроорганизмами.

Картофельная болезнь хлеба. Причины заболевания. Благоприятные условия для развития картофельной палочки. Методы определения и предотвращения заболевания.

Плесневение хлеба. Виды плесневых грибов и попадание их в готовые изделия. Условия развития и меры предупреждения плесневения.

Меловая, кровавая и другие болезни хлеба.

Тема 4. Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство оборудование

Подготовка муки. Валка (смешивание) муки на основании данных качественных удостоверений, лабораторного анализа и результатов пробной выпечки. Просеивание, очистка от металлопримесей. Применяемое оборудование. Подогревание (в зимнее время). Взвешивание.

Оборудование для дозирования и взвешивания основного и дополнительного сырья. Дозаторы муки периодического и непрерывного действия. Дозировочные станции для жидких компонентов. Дозаторы для опары и закваски. Устройство, принцип действия

Подготовка дрожжей. Подготовка прессованных дрожжей к производству. Активация. Оттаивание замороженных дрожжей. Подготовка сушеных дрожжей и дрожжевого молока. Подготовка соли и сахара. Приготовление солевого и сахарного растворов определенной концентрации. Применяемое оборудование.

Порядок подготовки к производству дополнительного сырья: молочных, сахаристых продуктов, жиров, яиц, изюма, мака, орехов, пряностей и др. Оборудование для подготовки дополнительного сырья.

Тема 5. Приготовление теста, применяемое оборудование

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

Замес и образование теста. Сущность замеса. Соотношение муки и воды 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 и 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. Определение 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 6. Разделка и расстойка теста, оборудование

Деление теста на куски. Округление тестовых заготовок. Предварительная расстойка. Формование тестовых заготовок. Разделка теста для формовых и подовых сортов хлеба. Разделка теста для булочных и сдобных изделий.

Дефекты хлеба, вызванные нарушением режима разделки теста.

Расстойка теста. Значение расстойки. Температура и относительная влажность воздуха для расстойки теста. Способы предохранения тестозаготовок от заветривания. Регулирование продолжительности расстойки в шкафах окончательной расстойки.

Дефекты хлеба, вызванные нарушением режима расстойки.

Оборудование для деления, формования и расстойки теста. Тестоделительные и тестоформирующие машины, их краткая характеристика, устройство, принцип работы. Предупреждение прилипания теста к рабочим органам тестоформирующих машин. Конвейерные шкафы для расстойки. Технологические кондиционеры. Механизмы для посадки тестовых заготовок в люльки конвейера шкафов окончательной расстойки и для надрезки тестовых заготовок. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации. Оборудование для выгрузки теста.

Тема 7. Выпечка хлебных изделий, применяемое оборудование

Общая характеристика процесса выпечки. Прогревание теста и хлеба при выпечке. Образование корки и мякиша. Увеличение объема изделий при выпечке. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке. Уменьшение массы изделий при выпечке (упек). Режим и организация выпечки хлебных изделий.

Хлебопекарные печи, их классификация. Печи малой и средней мощности, тупиковые и туннельного типа, конвейерные люлечно-подиковые печи большой мощности. Основные элементы печного агрегата.

Туннельные печи с ленточным подом и электрообогревом. Расстойно-печные агрегаты. Печи камерного типа. Устройство, правила эксплуатации и безопасного обслуживания.

Выпечка формового, подового хлеба, булочных и сдобных изделий.

Особые приемы подготовки изделий к выпечке. Смазка тестовых заготовок для сдобных и слоеных изделий. Значение смазки. Надрезка батонов, городских булок и других изделий вручную и надрезчиком. Характер надреза городских булок для образования гребешка. Понятие об обжарке тестовых заготовок для выпечки подовых сортов ржаного хлеба. Значение предварительной обжарки тестовых заготовок.

Определение готовности выпекаемого хлеба.

Дефекты хлебных изделий, вызванные нарушением режима выпечки, меры их предупреждения и устранения.

Тема 8. Хранение готовых изделий. Болезни хлеба

Условия и сроки хранения хлебных изделий. Остывание и усушка и черствение хлеба. Факторы, влияющие на усушку хлебных изделий. Санитарные требования, предъявляемые к хлебохранилищам, хлебным фургонам. Факторы, влияющие на удлинение сроков сохранения свежести хлеба. Экономическое и потребительское значение сохранения свежести хлеба. Переработка черствого хлеба на производстве в мучку, сахарную крошку. Выход хлеба и факторы влияющие на его величину.

Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортировка готовых изделий.

Дефекты хлеба. Оценка качества готовых изделий. Органолептические показатели хлебобулочных изделий – вкус, цвет, запах; физико-химические показатели: влажность, кислотность, пористость.

Тема 9. Производство мучных кондитерских, бараночных и сухарных изделий

Ассортимент мучных кондитерских изделий. Унифицированные рецептуры мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость сырья в кондитерском производстве. Порядок составления производственных рецептур для приготовления мучных кондитерских изделий. Технологические схемы производства сдобного печенья и кексов. Пирожные и торты. Краткая технологическая схема производства пирожных и тортов. Оборудование для производства мучных кондитерских изделий.

Виды бараночных изделий. Технологическая схема бараночного производства: приготовление опары или притвора, приготовление теста, отлежка, натирка, разделка теста, расстойка, обварка или ошпарка тестовых заготовок, выпечка и хранение готовых изделий.

Классификация сухарных изделий. Технологическая схема производства сухарей. Оборудование для производства бараночных и сухарных изделий, принцип работы, правила эксплуатации.

Тема 10. Оборудование хлебопекарных предприятий

Оборудование складов для тарного хранения муки. Стеллажи. Устройства для перемещения мешков с мукой внутри складов. Механизмы для загрузки муки в приемные воронки норий. Машины для очистки мешков. Пылесосы. Назначение, устройство, принцип действия.

Оборудование для бестарной перевозки и хранения муки. Автомуковозы. Схемы установок для бестарного хранения муки с механическим и пневматическим транспортом. Приемные устройства. Питатели. Воздухоагнетатели. Продуктопроводы. Звуковые сопла. Переключатели. Емкости для хранения муки. Тензометрические весы для взвешивания силосов и бункеров. Фильтры.

Оборудование складов для хранения дополнительного сырья. Назначение, устройство, принцип действия.

Оборудование хлебохранилищ и экспедиций. Устройство для транспортирования, приемки и сортировки готовых изделий. Холодильные камеры для замораживания и хранения изделий. Правила эксплуатации, техника безопасности при обслуживании.

Тема 11. 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.

Тема 12. Охрана труда, электро- и пожарная безопасность

Законодательные положения по охране труда и производственной экологии. Основные документы РФ, регламентирующие охрану труда. Организация работы по охране труда. Ответственность руководителей и работников предприятий за нарушение законодательных и иных нормативных актов по охране труда. Надзор и контроль по охране труда.

Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Причины профессиональных заболеваний и травматизма на хлебопекарных предприятиях. Расследование и учет несчастных случаев на производстве.

Электробезопасность. Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Первая помощь при поражении электрическим током.

Пожарная безопасность. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Причины пожаров на хлебопекарных предприятиях. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность при выполнении работ. Средства тушения пожаров и правила пользования ими. Правила поведения при пожаре. Первая помощь пострадавшим при пожаре.

4. Производственное обучение

Тематический план и программа производственного обучения

Тематический план

№ п/п	Темы	Кол-во часов
1	Ознакомление с предприятием	8
2	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электро- и безопасности	8
3	Ознакомление с сырьем и материалами, используемыми в производстве	8
4	Освоение операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству	16
5	Освоение операций, рабочих приемов и видов работ, выполняемых пекарем	

6	разряда Освоение приемов работ в лише и экспедиции	72 48
7	Самостоятельное выполнение работ пе- каря 2-го разряда	144
	Квалификационная (пробная) работа	
	ИТОГО:	304

Программа

Тема 1. Ознакомление с предприятием

Ознакомление со структурой предприятия, его основными и вспомогательными подразделениями, с территорией предприятия.

Ознакомление с технологическим процессом и оборудованием предприятия, ассортиментом хлебобулочных изделий, с учебно-производственным участком.

Система подготовки новых рабочих на предприятии, возможность их дальнейшего профессионального роста.

Тема 2. Вводное занятие.

Инструктаж по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности

Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, организацией рабочего места пекаря, оборудованием участка.

Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте. Причины травм на участке, меры по их предупреждению. Ознакомление с действующими правилами и инструкциями по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности на предприятиях хлебопекарной промышленности. Требования, предъявляемые к оборудованию.

Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Расположение имеющихся на участке средств пожаротушения и сигнализации, способы их применения. Правила поведения при пожаре.

Производственная санитария. Личная гигиена. Порядок получения, использования и хранения спецодежды.

Тема 3. 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 4. 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 5. Освоение операций, рабочих приемов и видов работ, выполняемых пекарем 2-го 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 выпечки.

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 количества 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.

Тема 6. Освоение приемов работ в хлебохранилище и экспедиции

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места.

Изучение правил укладки, бракеража и условий хранения хлеба.

Ознакомление с документацией по приеме хлеба в экспедицию и отпуску его в торговую сеть.

Тема 7. Самостоятельное выполнение работ пекаря 2-го 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-го разряда.

Квалификационная (пробная) работа.

Тематика квалификационных работ разрабатывается и утверждается образовательным учреждением (техникумом).

Перечень квалификационных работ (2 разряд):

1. Приготовление булочки домашней
2. Приготовление булочки сахарной
3. Приготовление сдобы выборгской
4. Приготовление булочки школьной
5. Приготовление пирожков печеных с картофелем
6. Приготовление пирожков печеных с капустой
7. Приготовление пирожков печеных с творогом
8. Приготовление пирожков печеных с ливером
9. Приготовление пирожков печеных с мясом, рисом
10. Приготовление пирожков печеных с луком, яйцом
11. Приготовление открытого пирога с повидлом (джемом)
12. Приготовление открытого пирога с яблоками
13. Приготовление баранок
14. Приготовление полуоткрытого пирога с повидлом (джемом)
15. Приготовление полуоткрытого пирога с яблоками
16. Приготовление сушек.
17. Приготовление закрытого пирога с овощной начинкой
18. Приготовление закрытого пирога с рыбной начинкой
19. Приготовление закрытого пирога с мясной начинкой
20. Приготовление коржиков
21. Приготовление сухариков
22. Приготовление печенья
23. Приготовление хлеба 1 сорта
24. Приготовление хлеба 2 сорта
25. Приготовление хлеба ржаного

5. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г, Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2005г.

2. Кузнецова Л.С, Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство, 2005 г.
3. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера: уч. пособие. – Ростов н\ Д.: Феникс, 2005 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов
5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
12. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

1. Бангерт Э. Appetitное печенье. – М.: Контэнт, 2008 г.

2. Лещенко И., Жадько В. Школа гастронома. Коллекция рецептов «Шоколад». – М.: ЗАО Вкусная жизнь, 2006 г.
3. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – М.: МСП, 2006 г.
4. Миллион меню. Экспресс кухня. Десерты, выпечка, напитки. – М.: Аркаим, 2009 г.
5. Мюллер М., Прач Э., Крич Х. Праздник на столе. – М.: Ниола 21 век, 2009г.
6. Мюллер В. Праздничная выпечка. Самые вкусные пироги, торты и печенье. – М.: Никола – Пресс, 2006 г.
7. Про шоколад. Серия КНИГА ГАСТРОНОМА. – М.: Эксмо, 2008 г.
8. Прохоров В.А. Рецептуры для кондитера. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006 г.
9. Сучкова Е.М, Поскребышева Г.И. Выпечка. – М.: ОЛМА – ПРЕСС, 2008г.
10. Соколова Е.И., Ермилова С.В. Современное сырьё для кондитерского производства. – М., Академия, 2008 г.
11. Фрейзер Л. 50 лучших тортов. – М.: Махаон, 2009 г.
12. Харченко Н.Э. Сборник рецептов и кулинарных изделий. – М.: Академия, 2006 г.

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Кондитерра. Мир кондитерских изделий и сладостей» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://konditerra.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Либрусек» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://lib.rus.ec/b/191478/read>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «По-варРу. Кулинария, рецепты блюд» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.po-var.ru/index.shtml>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
5. Информационно-справочные материалы «Большая домашняя кулинария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://supercook.ru/zz280-02.html>, свободный. – Заглавие с экрана.
6. Информационно-справочные материалы «Кондитерский дом» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://konditerskiy-dom.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
7. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

