

Управление образования Артёмовского городского округа
Муниципальное автономное образовательное учреждение дополнительного
образования «Центр образования и профессиональной ориентации»

Принята на заседании
педагогического совета
Протокол № 4
от «24» июня 2024 г.



Утверждаю:
Директор MAOU ДО «ЦОиПО»
Н.А. Холоткова
Приказ № 168
от «25» июня 2024 г.

Программа профессионального обучения по профессии:
«Пекарь»

код профессии 16472

Программа адресована детям 14 - 18 лет

Срок реализации программы 1 год (объём 260 часов)

Составитель:
Кара Н.С.
преподаватель

п. Буланаш

СОДЕРЖАНИЕ

Основные характеристики

1. Пояснительная записка.....	3
1.1. Актуальность программы	3
1.2. Направленность программы.....	3
1.3. Адресат программы.....	4
1.4. Объем, срок и уровень освоения программы.....	4
1.5. Формы обучения.....	4
1.6. Особенности организации образовательного процесса, состав группы.	5
1.7. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий	6
1.8. Цель и задачи программы.....	6
1.9. Квалификационная характеристика пекаря второго разряда.....	6
2. Содержание ДООП	8
2.1. Учебный (тематический) план.....	8
2.2. Содержание учебного (тематического) плана.....	13
3. Планируемые результаты	14
Организационно-педагогические условия	
4. Условия реализации ДООП	17
4.1. Календарный учебный график.....	17
4.2. Материально-техническое обеспечение.....	17
4.3. Методическое обеспечение.....	18
4.4. Кадровое обеспечение	20
5. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы.....	20
Список литературы.....	29
Аннотация.....	31

Основные характеристики

1. Пояснительная записка

Программа направлена на решение задач последовательного повышения профессионального и общеобразовательного уровней обучающихся, подготовку специалистов соответствующей квалификации, имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций, как в области воспитания, так и в области обучения.

Задачи опережающего развития системы профессионального образования, связанные с переходом России на путь «новой индустриализации» определяют новые подходы к разработке образовательных программ, механизмам оценки и мониторинга качества подготовки рабочих кадров с учетом актуальных международных стандартов.

1.1. Актуальность программы

Программа предполагает развитие таких ключевых компетенций обучающихся, как:

- технологическая;
- коммуникативная;
- готовность к социальному взаимодействию.

В настоящее время в сфере общественного питания увеличивается спрос на рынке труда на профессии, пекарь, техник-технолог, инженер-технолог общественного питания и хлебопекарной промышленности, что диктует потребность в подготовке данных кадров.

Основная миссия - дать школьникам возможность осознанно выбрать профессию в быстро меняющемся мире, определиться с образовательной траекторией и в будущем без проблем найти свое место на рынке труда. Осознать нужность и важность профессии, обеспечить условия для воспитания творческого отношения к избранной профессии. Способствует овладению необходимыми навыками самостоятельной учебной и трудовой деятельности.

1.2. Направленность программы

Программа профессионального обучения по профессии «Пекарь» (Далее – программа, ПО «Пекарь») может реализовываться в учреждениях дополнительного образования детей, имеющих социально-гуманитарную направленность. Она знакомит с самыми нужными и всегда востребованными на рынке труда профессиями общественного питания и хлебопекарной промышленности: кондитер, пекарь, техник-технолог, инженер-технолог.

1.3. Адресат программы

Программа адресована обучающимся старшего школьного возраста от 14 до 18 лет.

1.4. Объем и срок освоения программы

Объем программы составляет 260 часов. Срок освоения программы один учебный год:

- Лекции – 34 часа;
- практические занятия – 92 часа;
- самостоятельная работа обучающегося – 36 часов,
- учебно - производственная практика – 54 часа;
- квалификационный экзамен 8 часа.

1.5. Формы обучения

На занятиях используются формы обучения:

По количеству обучающихся, участвующих на занятии:

- фронтальная, в зависимости от изучаемой темы;
- индивидуальная – каждый обучающийся работает над изготовлением своего хлебобулочного или кондитерского изделия;
- групповая или парная - каждая группа работает над изготовлением своего хлебобулочного или кондитерского изделия.

По особенности коммуникативного взаимодействия педагога и обучающихся – творческая мастерская.

По дидактической цели – занятия по углублению знаний и практические занятия.

По внешним признакам деятельности педагога и обучающихся:

- беседа;
- рассказ;
- инструктаж;
- демонстрация;
- упражнения;
- решение задач;
- работа с книгой.

По источнику получения знаний:

- словесные;
- наглядные;
- демонстрация плакатов, схем, таблиц;
- использование технических средств;
- практические задания.

По степени активности познавательной деятельности обучающихся:

- объяснительный;
- иллюстративный;
- проблемный;
- частично-поисковый;
- исследовательский.

По логичности подхода:

- аналитический;
- интетический.

Методы обучения:

Лекции – изложение педагогом предметной информации;

Экскурсии – посещение предприятий города и поселка, специализирующихся на производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделиях, с целью наглядного ознакомления с условиями и видом деятельности профессии;

Презентация – публичное представление определенной темы или предмета;

Объяснительно-иллюстративный метод – дает знания за пределами программного материала, тренирует память и решает задачу интеллектуального и духовного развития личности ребенка;

Частично-поисковый метод при самостоятельной работе обучающихся заключается в подготовке презентации по выбранным темам с использованием ИКТ.

Практико-ориентированный метод – направлен на использование знаний и умений на практике.

1.6 Особенности организации образовательного процесса

Отличительной особенностью данной образовательной программы профессионального обучения является то, что объединяет несколько тематических модулей, каждый из которых реализует отдельную задачу.

Все образовательные блоки предусматривают не только усвоение теоретических знаний, но и формирование практико-ориентированного опыта

Практические задания (75% от общего объема программы) способствуют закреплению полученных знаний и навыков. Основной задачей практического обучения является формирование профессиональных умений и навыков при изготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий. Основным методом изложения теоретических сведений на практических занятиях является инструктаж, на учебных занятиях и в ходе

производственного труда следует обращать особое внимание учащихся на соблюдение правил безопасности труда, противопожарных мероприятий, санитарии и личной гигиены труда.

В процессе профессионального обучения необходимо широко использовать бригадные формы организации труда, конкурсы профессионального мастерства, методы морального поощрения.

Методика организации образовательного процесса представлена следующим образом:

- 1 этап – получение теоретических знаний;
- 2 этап – формирование и овладение практическими навыками;
- 3 этап – прохождение учебной практики;
- 4 этап – сдача выпускного квалификационного экзамена.

Состав группы не менее 12 обучающихся старшего школьного возраста. В состав группы могут входить как девушки, так и юноши.

1.7. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий

Данная программа составлена в соответствии с возрастными особенностями обучающихся и рассчитана на проведение занятия 1 раз в неделю по 3,5 академического часа, из расчета 45 минут занятие.

1.8. Целью программы является качественное освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по рабочей профессии Пекарь, а также приобретение обучающимися практических навыков работы в соответствующей области.

Основные задачи:

- освоить обучающимися всех видов компетенций профессиональной деятельности в рамках профессии, сформировать общие и профессиональные компетенции, приобрести обучающимися необходимые умения и опыт практической работы по профессии Пекарь 2 разряда.

1.9. Квалификационная характеристика пекаря второго разряда

Квалификационная характеристика составлена в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих.

Профессия: Пекарь; квалификация: 2 разряд.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального обучения пекарь должен:

Обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность

и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Обладать профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 1. Приготавливать теста.

ПК 1.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 1.2. Приготавливать дрожжевое тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 1.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 1.4. Приготавливать различные виды теста для мучных и кондитерских изделий согласно производственным рецептурам.

ПК 2. Разделять теста.

ПК 2.1. Производить деление теста на куски вручную

ПК 2.2. Производить формование тестовых заготовок вручную

ПК 2.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 2.4. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3. Проводить термическую обработку теста и отделку поверхности хлебобулочных изделий.

ПК 3.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 3.2. Контролировать и регулировать режим выпечки

хлеба, хлебобулочных изделий.

ПК 3.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4. Укладывать и упаковывать готовую продукцию.

ПК 4.1. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 4.2. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

2. Содержание программы профессионального обучения

2.1. Учебный (тематический) план

№ п/п	Название раздела/темы	Количество часов					Форма контроля
		Всего	Теоретические	Практические	Учебно-производственная практика	Самостоятельная работа	
1	Введение и ознакомление с производством хлеба и хлебобулочных изделий. Правила ТБ, электробезопасность. Правила ПДД.	7	2	5	3	2	
1.1	Введение в проектную деятельность	3	1	2	1,5	1	Собеседование Наблюдение
1.2	Определение темы проекта.	4	1	3	1,5	1	Собеседование Наблюдение
2	Сырье и материалы хлебопекарного и кондитерского производства	7	2	5	3	2	
2.1.	Основное сырье хлебопекарного производства и подготовка его к производству	4	1	3	1,5	1	Тестирование Собеседование Наблюдение
2.2.	Дополнительное сырье хлебопекарного производства и подготовка его к производству	3	1	2	1,5	1	Собеседование Наблюдение
3	Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	21	5	16	7,5	5	

3.1.	Технологическая схема приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Унифицированная и производственная рецептуры для производства хлебобулочных изделий. Расчет рецептуры производственной.	7	2	5	1,5	1	Тестирование Собеседование Наблюдение Практическая работа
3.2.	Безопарный и опарный способы приготовления дрожжевого теста. Брожение теста.	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация.
3.3.	Деление теста и формование изделий.	3	1	2	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация.
3.4.	Окончательная расстойка. Выпечка изделий и оформление готовой продукции.	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация.
3.5.	Виды брака при нарушении технологического процесса, их причины и устранение.	3		3	1,5	1	Собеседование Наблюдение
4	Технология приготовления ремесленного хлеба	17	4	13	6	8	
4.1.	Особенности производства и технологии ремесленного хлеба.	4	1	3	1,5	1	Собеседование Наблюдение
4.2.	Приготовление дрожжевого теста на заквасках. Выведение заквасок.	3	1	2	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация.

4.3.	Длительный (ночной) способ приготовления теста на опаре пулиш и спелом тесте.	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация.
4.4	Технология и разновидности формования пшеничного хлеба на пшеничной, цельнозерновой и ржаной муке.	3	1	2	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация
4.5	Технология и разновидности формования багетов.	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация
5	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий	21	6	15	9	6	
5.1	Расчет производственной рецептуры для сдобных изделий.	3	1	2	1,5	1	Практическая работа Собеседование Наблюдение
5.2	Приготовление теста для сдобных булочных изделий. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий.	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация
5.3	Технология и разновидности формования булочных изделий.	3	1	2	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация
5.4	Технология и разновидности формования плетеных изделий.	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация
5.5	Технология и разновидности формования пирогов. Технология выпекания сдобных хлебобулочных изделий.	2	1	2	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового

							изделия; Дегустация
5.6	Технология приготовления начинок.	4	1	3	1,5	1	Тестирование Практическая работа
6	Технология приготовления осетинских пирогов	21	6	15	6	134	
6.1	История осетинских пирогов. Разновидности осетинских пирогов.	3	1	2	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
6.2	Технология приготовления дрожжевого, сдобного, полусдобного и пресного теста для осетинских пирогов.	7	2	5	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
6.3	Начинки для осетинских пирогов: овощные, фруктово – ягодные и мясные.	4	1	3	1,5	1	Тестирование Практическая работа
6.4	Способы формования осетинских пирогов. Выпечка пирогов.	7	2	5	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
7	Технология приготовления мучных и кондитерских изделий	32	9	23	13,5	9	

7.1	Способы разрыхления бездрожжевого теста.	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
7.2	Технология приготовления бисквитного теста.	3	1	2	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
7.3	Технология приготовления песочного теста.	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
7.4	Технология приготовления заварного теста.	3	1	2	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
7.5	Технология приготовления воздушного теста.	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
7.6	Технология приготовления пряничного теста.	3	1	2	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы

7.7	Технология приготовления пресного сдобного теста.	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
7.8	Технология приготовления сливочного и белкового крема.	3	1	2	1,5	1	Анализ наблюдения; Практическая работа
7.9	Виды брака при нарушении технологии при приготовлении основных выпеченных полуфабрикатов, их причины и способы устранения.	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Практическая работа
Всего:		126	34	92	54	36	
Конкурсное движение		26	26				
Консультации		10	10				
Квалификационный экзамен		4	4				
Всего:		260					

2.2. Содержание учебного (тематического) плана

Профессиональный цикл изучается в объеме 260 часа. В профессиональный цикл входят профессиональные модули:

Раздел 1. ПМ.01. Введение и ознакомление с производством хлеба и хлебобулочных изделий

Теория: Ознакомление с правилами внутреннего распорядка «ЦО и ПО», правилами ТБ в мастерской по переработке пищевых продуктов, правилами электробезопасности и правилами ПДД.

Практика: Организация рабочего места пекаря и кондитера на производстве. Выполнение правил техники безопасности на рабочем месте.

Тема 1.1. Введение в проектную деятельность.

Теория: Что такое проект. Виды проекта. Жизненный цикл проекта. Проблема-цель-результат.

Практика: Викторина «Профессия пекарь, новое в профессии»

Тема 1.2. Определение темы проекта. Мозговой штурм.

Теория: Определение целей проекта, постановка задач. Что необходимо проекту. Финансирование.

Практика: Какие проекты можно реализовать в пекарном мастерстве.

Раздел 2. ПМ.02. Сырье и материалы хлебопекарного и

кондитерского производства

Теория: Изучение основного сырья хлебопекарного производства и подготовка его к производству. Дополнительного сырья хлебопекарного производства и подготовка его к производству

Практика: Определение сортности муки, составляющих муки пшеничной. подготовка основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства

Раздел 3. ПМ. 03. Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий

Теория: Изучение технологической схемы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Унифицированная и производственная рецептуры для производства хлебобулочных изделий. Расчет рецептуры производственной. Безопарный и опарный способы приготовления дрожжевого теста. Брожение теста. Деление теста и формование изделий. Окончательная расстойка. Выпечка изделий и оформление готовой продукции. Виды брака при нарушении технологического процесса, их причины и устранение.

Практика: расчет унифицированной и производственной рецептуры для производства хлебобулочных изделий. Приготовление безопарного и опарного способа дрожжевого теста. Брожение теста. Деление теста и формование изделий. Окончательная расстойка. Выпечка изделий и оформление готовой продукции. Определение видов брака при нарушении технологического процесса, их причины и устранение.

Раздел 4. ПМ. 04. Технология приготовления ремесленного хлеба

Теория: Изучение особенностей производства и технологии ремесленного хлеба. Приготовление дрожжевого теста на заквасках. Выведение заквасок. Длительный (ночной) способ приготовления теста на опаре пулиш и спелом тесте. Технология и разновидности формования пшеничного хлеба на пшеничной, цельнозерновой и ржаной муке. Технологии и разновидности формования багетов.

Практика: Приготовление дрожжевого теста на заквасках. Выведение заквасок. Длительный (ночной) способ приготовления теста на опаре пулиш и спелом тесте, разновидности формования пшеничного хлеба из пшеничной, цельнозерновой и ржаной муке. Разновидности формования багетов.

Раздел 5. ПМ. 05. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий

Теория: Изучение расчета производственной рецептуры для сдобных изделий. Изучение приготовления теста для сдобных булочных изделий.

Ассортимента сдобных хлебобулочных изделий. Технология и разновидности формования булочных изделий. Технологии и разновидности формования плетеных изделий. Технологии и разновидности формования плетеных изделий. Технология и разновидности формования пирогов. Технологии выпекания сдобных хлебобулочных изделий. Технология приготовления начинок.

Практика: Расчет производственной рецептуры для сдобных изделий. приготовление теста для сдобных булочных изделий. Приобретение навыков формования булочных изделий, разновидности формования плетеных изделий. Разновидности формования пирогов. выпекание сдобных хлебобулочных изделий. Приготовление начинок.

Раздел 6. ПМ.06. Технология приготовления осетинских пирогов

Теория: Изучение истории осетинских пирогов. Разновидности осетинских пирогов. Технологии приготовления дрожжевого, сдобного, полусдобного и пресного теста для осетинских пирогов. Начинок для осетинских пирогов: овощные, фруктово – ягодные и мясные. Способов формования осетинских пирогов. Параметров выпечки пирогов.

Практика: Приготовление дрожжевого, сдобного, полусдобного и пресного теста для осетинских пирогов. Начинок для осетинских пирогов: овощных, фруктово – ягодных и мясных. Приобретение навыков формования осетинских пирогов. выпечки пирогов.

Раздел 7. ПМ.07. Технология приготовления теста для мучных и кондитерских изделий

Теория: Изучение способов разрыхления бездрожжевого теста. Технология приготовления бисквитного теста. Технология приготовления песочного теста. Технология приготовления заварного теста. Технология приготовления воздушного теста. Технология приготовления пряничного теста. Технология приготовления пресного сдобного теста. Приготовление сливочного и белкового крема. Определение видов брака при нарушении технологии при приготовлении основных выпеченных полуфабрикатов, их причины и способы устранения.

3. Планируемые результаты

Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы профессиональной подготовки.

Выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности.

Метапредметные:

- Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- уметь осуществлять контроль за своими действиями и правильно их оценивать;
- уметь достигать поставленной цели, путем решения учебных задач;
- уметь правильно оценивать свои собственные силы и возможности;
- уметь работать индивидуально и в коллективе;
- уметь правильно и точно выражать свои мысли;
- уметь отвечать за свои поступки и находить пути примирения;
- развить самостоятельности и аккуратности в работе;
- уметь самостоятельно, осознанно выбирать свой путь в жизни;
- уметь правильно организовать рабочее место;
- организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

Личностные:

- разовьют активную гражданскую ответственность;
- приобретут навыки дружной работы в группе;
- научиться уважать и культурно общаться в группе;
- приобретут потребность в дальнейшей самореализации личностных достижений;
- приобретут способность самостоятельно и адекватно оценивать свои поступки;
- самоопределятся в выборе будущей профессии.

Предметные:

- Подготавливать и дозировать сырье.
- Приготавливать дрожжевое тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
- Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
- Приготавливать различные виды теста для мучных и кондитерских изделий согласно производственным рецептурам.
- Производить деление теста на куски вручную
- Производить формование тестовых заготовок вручную
- Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
- Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы.

- Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
- Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий.
- Укладка и упаковка готовой продукции.

Организационно-педагогические условия

4. Условия реализации программы

Занятия проходят по адресу: пос. Буланаш, ул. Коммунальная 10, в кабинете №8 – практическая часть, в кабинете № 9 – теоретическая часть

4.1. Календарный учебный график реализации программы

Год обучения	Дата начала обучения	Дата окончания обучения	Количество учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год	1 сентября	31 мая	36	36	144	1 занятие по 4 часа в неделю
Выходные дни: 4 ноября, 31 декабря – 8 января, 23 февраля, 8 Марта, 1 мая, 9 мая						

4.2. Материально-техническое обеспечение

Мебель и оборудование

№ п/п	Наименование	Количество (шт.)
1	Водонагреватель,	2
2	Доска школьная	1
3	Компьютер с колонками	1
4	Миксер планетарный	1
5	Парта ученическая	6
6	Варочная поверхность 2-х конфорочная электрическая	3
7	Духовой шкаф электрический	3
8	Столешницы производственные нержавеющей	3
9	Ванна 2-х секционная для мытья посуды	1
10	Столешницы для готовой продукции	3
11	Стеллаж секционный для сырья	1
12	Стеллаж секционный для посуды	1

13	СВЧ микроволновая печь	1
14	Стул мягкий	1
15	Стул ученический	12
16	Холодильник	3

Инструменты и расходные материалы

№ п/п	Наименование	Количество (шт.)
1	Аптечка	2
2	Ведро эмалированное	1
3	Весы бытовые электронные	3
4	Доски деревянные разделочные	6
5	Кастрюли	5
6	Короб пластик для сыпучих продуктов	4
7	Кувшин мерный	1
8	Мешок кондитерский силиконовый	3
9	Миски пластик	9
10	Миски пластик для замеса теста	6
11	Миски эмалированные	3
12	Набор ножей	6
13	Набор столовый лопатки деревянные	3
14	Сито - кружка	3
15	Скалка деревянная	6
16	Сковороды	6
17	Сковороды для осетинских пирогов	3
18	Форма для выпечки	3

4.3.Методическое обеспечение

Интернет ресурсы для педагогов дополнительного образования
<http://minobraz.egov66.ru/>

<https://www.ws-ekb.ru/info@infourok.ru> <http://hlebinfo.ru/>

<http://t-kudelina.livejournal.com/>

<https://bac-forum.ru/templates/blotpro/images/logo.png>

Плакаты

№п/п	Наименование	Количество (шт)
1	«Пищевые вещества»	1
2	«Правила безопасной работы с ножом и кухонными приспособлениями»	1
3	«Требования к санитарному состоянию кухни»	1
4	«Организация рабочего места и техника	1

	безопасности»	
5	«Правила безопасности при работе с горячей жидкостью»	1
6	«Санитарно-гигиенические правила»	1
7	«Правила безопасности эксплуатации электрических и газовых плит»	1
8	«Хранение продуктов»	1
9	«Приемы тепловой обработки продуктов»	1
1 0	«Форма нарезки продуктов»	1
1 1	«Схема приготовления блинчиков и оладий»	1
1 2	«Схема приготовления дрожжевого теста»	1
1 3	«Схема приготовления песочного теста»	1

Учебники

- «Хлеб. Технология и рецептуры. Джефри Хамельман. 2019;
- «Кондитер» Учебное пособие. Шумилкина М. Н.;
- Инструкция по технике безопасности и охране труда
Хлебопечение;
- Техническое описание компетенции «Хлебопечение»;

Журналы

- «Домашний хлеб», «Выпекаем хлеб и булочки»;
- «Школа гастронома»;
- «Готовим в хлебопечке и духовке»;

Презентации

№	Наименование презентации
1	Дефекты хлеба
2	История пряников
3	Оборудование для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
4	Охрана труда. Выпечка осетинских пирогов
5	Технология белково - воздушного теста
6	Технология приготовления бисквитного теста
7	Технология приготовления дрожжевого теста
8	Технология приготовления заварного теста
9	Технология приготовления песочного теста
10	Технология приготовления пряников
11	Технология приготовления сдобного пресного теста
12	Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий

Видеоматериалы

Ремесленный хлеб	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=4522098363647641875&tx=ремесленном%20хлебе&path=wizard&parent-reqid=1585133078585907-1099947451833203412500143-vla1-2400&redircnt=1585133108.1
Приготовление пшеничного хлеба опарным способом	https://youtu.be/yiF1EjOZdac
Приготовление пирога из дрожжевого теста.	https://cloud.mail.ru/public/oR5a/

4.4. Кадровое обеспечение

Реализацию программы обеспечивает преподаватель, обладающий профессиональными знаниями и компетенциями соответствующее профилю преподаваемой программы, прошедший курсы повышения или переподготовки по работе с детьми с ограниченными возможностями и детьми-инвалидами.

Уровень образования педагога: среднее профессиональное образование; высшее образование – бакалавриат, специалитет или магистратура; 2 курса педагогического образования по направлению деятельности.

Профессиональная категория: без требований к категории.

5. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы

Оценка качества обучающимися освоения программы включает:

- текущий контроль успеваемости;
- промежуточную аттестацию;
- итоговую аттестацию.

Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости обучающихся определяются программой и календарно-тематическим планированием. Данные текущего контроля используются преподавателем для анализа освоения обучающимися профессиональной программы, обеспечения ритмичной учебной работы обучающимися, привития им умения четко организовывать свой труд, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее успешными обучающимися.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающихся и проводится с целью:

- выявить сформированность опыта, умения применять полученные теоретические знания при решении практических задач, выполнении практических и самостоятельных работ.

Экзамен квалификационный проводится после освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену является успешное усвоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля и предусмотренных практик.

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у обучающихся уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности.

Для образовательных организаций проведение аттестационных испытаний в формате демонстрационного экзамена - это возможность объективно оценить содержание и качество образовательных программ, материально-техническую базу, уровень квалификации преподавательского состава, а также направления деятельности, в соответствии с которыми определить точки роста и дальнейшего развития.

Оценочные материалы

Все вопросы, тесты, лабораторно-практические работы, практические работы оцениваются по пяти бальной системе.

Оценка «5» (отлично) – Ставится за полное, правильное, последовательное и логичное изложение материала. Владение профессиональными терминами свободное.

Оценка «4» (хорошо) – Ставится за правильное, последовательное и логичное изложение материала с наводящими вопросами. Владение профессиональными терминами свободное.

Оценка «3» (удовлетворительно) - Ставится за неполный ответ, непоследовательность изложения материала с наводящими вопросами.

Оценка «2» (неудовлетворительно) - Ставится за неправильное изложение материала, отсутствие последовательности. Не владеет профессиональными терминами.

Оценочные материалы

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества сырья, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - обоснованность выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - демонстрация технологических операций по подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - обоснование требований к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; 	<p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p> <p>Тестирование</p> <p>Зачет</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация способов оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - обоснование использования необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря 	
<p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация органолептических способов проверки качества основного и дополнительного сырья используемого для приготовления основных мучных кондитерских изделий; - обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных мучных кондитерских изделий; - обоснование различных технологий приготовления; - способность оценивать качество основных мучных 	<p>Экспертная оценка на практическом занятии Тестирование Зачет Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.</p>

	<p>кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора способов хранения основных мучных кондитерских изделий с соблюдением температурного режима; - обоснование выбора необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; - демонстрация соблюдения правил безопасного использования 	
<p>ПК 1.3. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованно выбирать основные гастрономические продукты и дополнительные ингредиенты к ним при приготовлении отделочных полуфабрикатов; - демонстрация последовательного выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении отделочных полуфабрикатов; - демонстрация правил проведения бракеража отделочных полуфабрикатов; - соблюдение температурного режима хранения отделочных полуфабрикатов; - соблюдение требований к качеству отделочных полуфабрикатов; - демонстрация способов оформления отделочными полуфабрикатами; - умение подбирать необходимое технологическое 	<p>Экспертная оценка на практическом занятии</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Тестирование</p> <p>Зачет</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка практических занятий при выполнении работ по учебной и производственной практик.</p>

	оборудование и производственный инвентарь при приготовлении отделочных полуфабрикатов; - соблюдение правил безопасного использования технологического оборудования и - инвентаря	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем предприятия	- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - обоснование оценки эффективности и качества выполнения	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p>- демонстрация способов решения стандартных и нестандартных профессиональных задач при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>- нахождение эффективных способов поиска необходимой информации; - демонстрация способов использования различных источников, включая электронные ресурсы Интернета</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- демонстрация навыков использования современного оборудования с электронным программированием; - применение новых современных технологических процессов приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - умение работать в коллективе; - умение решать конфликтные ситуации 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация самоанализа и коррекция результатов собственной работы; - демонстрация способов использования знаний и умений по требованиям санитарии и гигиены к производственным помещениям 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

Список литературы

Нормативно-правовые основания разработки программы профессионального обучения

Федеральный уровень

- «Конвенция о правах ребенка» (одобрена Генеральной Ассамблеей ООН 20.11.1989) (вступила в силу для СССР 15.09.1990);
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);
- Целевая модель развития региональных систем дополнительного образования детей, утвержденная Приказом Минпросвещения России №467 от 03.09.2019 г;
- Распоряжение Правительства РФ от 04.09.2014 N 1726-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства просвещения России от 17.03.2020 г. № 103 «Об утверждении временного порядка сопровождения реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 17.03.2020 № 104 «Об организации образовательной деятельности в организациях, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, образовательные программы среднего профессионального образования и дополнительные общеобразовательные программы, в условиях распространения новой коронавирусной инфекции на территории Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации (Мин просвещения России) от 26 августа 2020 г. № 438 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Минпросвещения РФ от 14.07.2023 N 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 10 июля 2013 г. № 582

«Об утверждении правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 N 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;

- Постановление Правительства РФ от 31 октября 2002 г. N 787 «О порядке утверждения Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих» (с изменениями и дополнениями);

Региональный уровень.

- Закон Свердловской области от 15 июля 2013 года №78–ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;

- Постановление Правительства Свердловской области от 01.08.2019 г. № 461 ПП «О региональном модельном центре дополнительного образования детей Свердловской области»;

- Постановление Правительства Свердловской области от 06.08.2019 г. № 503 ПП «О системе персонифицированного финансирования дополнительного образования детей на территории Свердловской области»;

- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 30.03.2018 № 162-Д «Об утверждении Концепции развития образования на территории Свердловской области на период до 2035 года»;

- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 26.06.2019 № 70-Д «Об утверждении методических рекомендаций «Правила персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Свердловской области»;

Местный уровень

- Постановление № 1185-ПА от 31.10.2018 Об утверждении муниципальной программы «Развитие системы образования Артемовского городского округа на период 2019-2024 годов»;

- Лицензия МАОУ ДО «ЦОиПО» на право осуществления образовательной деятельности № 17416 от 19 августа 2013 г.;

- Устав муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр образования и профессиональной

ориентации»;

- Положение о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации».

Преподавателю:

1. Н.А Белебихина, Методика и технология работы педагога дополнительного образования. – М., 2014.
2. В. А,Барановский Т.И,Перетятко «Кондитер» учебное пособие, Ростов-на-Дону, Феникс, 2001 г.4. А,Н,Зверева «Технология хлебопекарного производства», Издательство «Хлебпродинформ», 2002 г.
3. Р.П.Кенгиз «Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов», Москва, издательство «Колос», 1992 г.
4. В.Т.Лапшина, Г.С.Фонарева, С.Л.Ахиба «Сборник рецептур» Министерство торговли Российской Федерации, 2000 г. Издательство «Хлебпродинформ», 2000 г.
5. А. Селезнев «Пироги и выпечка», издатель ООО «Бониер Пабλικейшинз», 2014 г.
6. Хамельман Джеффри. Хлеб. Технология и рецептуры, 2019 г. Издательство «Прогресс» 2019 г.
7. М.Н.Шумилкина, Н.В.Дроздова «Кондитер» учебное пособие, Ростов-на-Дону, Феникс, 2015 г.
8. М.Н.Шумилкина, Н.В.Дроздова «Кондитер рабочая тетрадь», Ростов-на-Дону, Феникс, 2015 г.

Для обучающихся:

1. С.А Лаврова. «Первоклассные истории о правах» Ек-г Изд. «Сократ» 2003.
2. В. А,Барановский Т.И,Перетятко «Кондитер» учебное пособие, Ростов-на-Дону, Феникс, 2001 г.4. А,Н,Зверева «Технология хлебопекарного производства», Издательство «Хлебпродинформ», 2002 г.
3. М.Н.Шумилкина, Н.В.Дроздова «Кондитер» учебное пособие, Ростов-на-Дону, Феникс, 2015
4. Р,П,Кенгиз «Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов», Москва, издательство «Колос», 1992 г.
5. А,Селезнев «Пироги и выпечка», издатель ООО «Бониер Пабλικейшинз»,2014 г.
6. Хамельман Джеффри. Хлеб. Технология и рецептуры, 2019 г. Издательство «Прогресс» 2019 г.

Аннотация

Программа профессионального обучения по профессии «Пекарь» социально-гуманитарной направленности адресована обучающимся 14 – 18 лет.

Срок реализации: 1 учебный год, объем 260 часов.

Целью программы является качественное освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по рабочей профессии Пекарь.

Основные задачи:

- комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности в рамках профессии, формирование общих и профессиональных компетенций по рабочей профессии Пекарь, приобретение необходимых умений и опыта практической работы Пекаря.

В результате освоения программы обучающийся будет знать основы сырья и материалов хлебопекарного производства, технологию приготовления теста для хлебобулочных изделий и мучнисто-кондитерских изделий, виды разделки и формовки хлеба и булочных изделий, режимы выпечки изделий из дрожжевого теста.

В результате освоения программы обучающийся будет уметь производить изделия из дрожжевого теста и мучнисто-кондитерских изделий: различные виды хлеба и булочных изделий, а также традиционные и национальные мучные кондитерские изделия.

За время обучения, обучающиеся проходят учебно-производственную практику в учебных мастерских «ЦОиПО».