

**ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА**  
**программы курса предпрофильной подготовки**

Наименование организации-организатора программы	государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кинельский государственный техникум»
Наименование программы	«Я будущий пекарь»
Автор(ы) программы (ФИО полностью и должность)	Субботина Оксана Валерьевна
Наличие у автора профессионального образования/проф.переподготовки по профессии, на которую направлена программа предпрофильной подготовки	Техник- технолог хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства. Педагог- психолог
Наименование и автор программы, на базе которой создана новая программа (при наличии)	Программа курса предпрофильной подготовки обучающихся 9 классов «Пекарь» Субботина Оксана Валерьевна
Код и наименование базовой профессии/ специальности/направления подготовки по перечням профессий/ специальностей/ направлений подготовки профессионального образования	19.01.04 Пекарь
Уровень профобразования для базовой профессии/специальности программы (СПО, СПО/ВО, ВО)	СПО
Форма организации (очная /очная с применением дистанционных технологий/комбинированная)	комбинированная
Специализированная (только для лиц с ОВЗ и инвалидов) да / нет (выбрать)	нет
Общее количество страниц Программы	10

**Таблица допустимых нарушений здоровья обучающихся  
по нозологическим группам**

Прохождение Программы не противопоказано для обучающихся (пометить все допустимые нозологические группы знаком «+», допустимые нарушения указать):

№	Нозологические группы	«+»	Допустимые нарушения
1.	Нарушения слуха (глухота, слабослышание, приобретенная глухота)	+	слабослышащие
2.	Нарушения зрения (слепота, слабовидение)	+	слабовидение
3.	Нарушения речи (дизартрия, алалия, афазия, ринолалия)		
4.	Нарушения опорно-двигательного аппарата (верхние конечности, нижние конечности, сочетанное нарушение верхних и нижних конечностей)		
5.	Нарушения интеллектуального развития (стойкое необратимое нарушение интеллектуального развития)		
6.	Задержка психического развития (замедление психического развития, стойкая незрелость эмоционально-волевой сферы, интеллектуальная недостаточность)		
7.	Дети с нарушением поведения и общения (аутизм)		
8.	Другое (указать)		



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«КИНЕЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом директора  
ГБПОУ «КГТ»  
\_\_\_\_\_ В.Н. Красношеев

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023

**Программа курса предпрофильной подготовки обучающихся 9 классов  
«Я будущий пекарь»  
Срок реализации – 11 часов**

Форма реализации: комбинированная

Автор(ы)-составитель(и):  
Субботина Оксана Валерьевна,  
преподаватель высшей категории

Кинель, 2023

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### ВВОДНАЯ ЧАСТЬ.

Предлагаемая программа разработана для обучающихся 9 классов общеобразовательных организаций в рамках предпрофильной подготовки при выборе профессии после окончания общеобразовательного учреждения. Она способствует правильной профессиональной ориентации, чтобы быть востребованным на рынке труда в современное время.

Обоснованность внедрения данной программы заключается в, что развитие пищевой промышленности, к которой непосредственно относится данная профессия пекаря в последнее годы развивается высокими темпами. В связи с этим повышается повышенный спрос на работников по профессии «Пекарь».

Программа позволяет обучающимся получить представление о значимости профессии «Пекарь» для общества, раскрывает особенности профессии в области характеристики сырья для приготовления хлебобулочных изделий, приготовления теста и оформления хлебобулочных изделий. Позволяет ознакомиться с особенностями профессиональной деятельности по всем направлениям, более подробно узнать о востребованности профессии и об области трудоустройства, какими профессиональными качествами и компетенциями должны обладать специалисты.

В данном курсе предлагается ознакомить учащихся с профессией пекаря, квалификация – пекарь 3 разряда; кондитера, квалификация – кондитера 3 разряда

Программа рассчитана на 11 часов теоретических и практических занятий, дается Краткое содержание вопросов, при рассмотрении которых учащийся получит представление о выбранной профессии.

Данный курс предпрофильной подготовки учащихся рассчитан на 11 теоретических и практических часов.

Базовые общеобразовательные предметы для освоения профессии «Пекарь»: математика, биология, технология.

### ЦЕЛИ и ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ.

#### ***Цель программы:***

формирование у обучающихся целостного представления о профессиональной деятельности пекаря, кондитера, группах родственных профессий, сферах, их включающих.

#### ***Задачи программы:***

- информировать о востребованности и перспективности профессии «Пекарь»;
- создать условия для реализации интереса в области приготовления и оформления хлебобулочных изделий;
- сформировать у обучающихся умение оценить свои возможности в приготовлении теста и оформлении хлебобулочных изделий;
- обеспечить получение практического опыта в сферах профессиональной деятельности по приготовлению дрожжевого и бисквитного теста.

## КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.

***В содержание программы включены следующие виды знаний:***

- технологии приготовления простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- основные понятия и термины профессиональной деятельности, такие как: санитарная одежда, подготовка сырья к производству, замес теста, полуфабрикат, мучные кондитерские изделия, технологическая карта, айсинг.

***В содержании программы представлены следующие виды деятельности обучающихся:***

**материально-практическая деятельность:**

- практическая, связанная с отработкой умений и навыков приготовления дрожжевого и бисквитного теста;
- лабораторно-практическая **связанная с составлением технологических карт;**
- экспериментально-исследовательская связана с оформлением изделий айсингом ;
- технологическая **связана различными технологиями приготовления теста;**
- поисковая деятельность по сбору информации связано с поиском рецептов приготовления теста;

**социальная деятельность:**

- коммуникативная;
- мотивационно-оценочная (оценка и самооценка).

***Методы, формы и средства обучения:***

- **методы и приемы:** лекции (с сопровождением компьютерной презентации, видеофильмов), активные методы проведения занятий (тест, решение творческих заданий и проблемных ситуаций, работа в малых группах);
- **организационные формы:** практические и лабораторные работы под руководством мастера производственного обучения (составление технологических карт, приготовление дрожжевого теста, формование изделий из него, выпечка, приготовление бисквитного рулета и оформление его айсингом);
- **средства обучения:** вербальные информационные средства, технические средства, оборудование и инвентарь для приготовления хлебобулочных изделий;

## ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ и ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.

***В результате обучения обучающиеся будут знать (понимать):***

- особенности профессии пекаря, кондитера;
- основные направления и перспективы развития пищевой промышленности;
- основы технологии приготовления теста, формование тестовых заготовок, оформления различных видов хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- основные виды деятельности пекаря.

***В результате обучения обучающиеся будут уметь:***

- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения поставленных задач;
- применять первичные навыки в приготовление изделий из дрожжевого теста;
- осуществлять приготовление бисквитного рулета;

- применять навыки в оформлении изделий айсингом.

***Формы контроля освоения курса:***

Формы текущего контроля: устный опрос, тестирование, обсуждение результатов практической работы.

Форма итогового контроля: конкурс творческих работ.

**СПЕЦИФИКА ПРОГРАММЫ.**

Предлагаемая программа рассчитана на 11 часов учебного времени и предназначена для учащихся 9 классов общеобразовательных школ.

Специфика курса заключается в том, что реализация практической части программы предполагает индивидуальную работу учащихся с использованием оборудования лаборатории профессии «Пекарь».

Количество участников одной группы должно быть 24 человека.

Для практических занятий у учащихся должно быть: 12 человек.

Для практических занятий у учащихся должна быть: спец. одежда.

## УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Разделы, темы	Всего часов	в том числе		Форма контроля преподавателя
			теорет. занятия	практ. занятия	
<b>1.</b>	<b>Раздел 1. Введение</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	Фронтальный опрос.
1.1.	Тема 1. История возникновения пекарского искусства	1	1		
1.2.	Тема 2. Способы приготовления теста, формования, оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2	1	1	
<b>2.</b>	<b>Раздел II. Виды профессиональной деятельности пекаря и кондитера.</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	Индивидуальный контроль
2.1.	Тема 1. Вид профессиональной деятельности пекаря.	4	1	3	
2.2.	Тема 2. Вид профессиональной деятельности кондитера.	3	1	2	
<b>3.</b>	<b>Раздел III. Итоговое занятие</b>	<b>1</b>		<b>1</b>	конкурс творческих работ
1.	Тема 1. Оформление и подача хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	1		1	
<b>ИТОГО:</b>		<b>11</b>			

Примечание: 1 ак. час = 40 минут, 1 дистанционный час = 30 минут

## ПРОГРАММА КУРСА «Пекарь»

### **Раздел I. Введение (3 часа).**

#### **Тема 1. История возникновения пекарского искусства (1 час).**

Значение хлеба в питании населения. История развития хлебопечения. Перспективы развития хлебопекарной промышленности. Требования современного рынка труда к технологическим профессиям.

*Форма занятия:* Урок-беседа.

#### **Тема 2. Способы приготовления теста, формования, оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2 часа).**

Способы приготовления теста. Техники формования. Виды украшений и оформлений хлебобулочных изделий. Использование современного оборудования и инвентаря при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Составление технологической карты.

*Форма занятия:* урок-практикум.

*Практическая работа № 1 «Составление технологической карты»*

### **Раздел II. Виды профессиональной деятельности пекаря и кондитера. (7 часов).**

#### **Тема 1. Вид профессиональной деятельности пекаря. (4 часа).**

Подготовка сырья. Влияние компонентов теста на его структурно-механические свойства и показатели качества. Способы приготовления дрожжевого теста. Приемы разделки отдельных видов сдобы обыкновенной.

*Форма занятия:* урок-практикум.

*Лабораторная работа № 2 «Приготовление сдобы обыкновенной».*

#### **Тема 2. Вид профессиональной деятельности кондитера (3 часа).**

Разрыхлители. Способы приготовления бисквитного теста. Отделочные полуфабрикаты. Виды. Назначение. Техника рисования айсингом. Инструменты, насадки для приготовления разнообразных украшений из айсинга.

*Форма занятия:* урок-практикум.

*Лабораторная работа № 3 «Приготовление бисквитного рулета».*

*Лабораторная работа № 4 «Отработка техники украшения айсингом».*

### **Раздел III. Итоговое занятие (1 час).**

#### **Тема 1. Оформление и подача хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. (1 час).**

Оформление и подача сдобы обыкновенной и бисквитного рулета.

*Форма занятия:* конкурс творческих работ.



## МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ и ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Специализированные помещения:
  - кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»;
  - лаборатория «Учебный кулинарно-кондитерский цех».
2. Перечень образовательного программного обеспечения:  
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии/специальности 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «02» августа 2013 г. № 799.
3. Перечень практических работ:  
*Практическая работа № 1 «Составление технологической карты».*
4. Перечень лабораторных работ:  
*Лабораторная работа № 2 «Приготовление сдобы обыкновенной».*  
*Лабораторная работа № 3 «Приготовление бисквитного рулета».*  
*Лабораторная работа № 4 «Отработка техники украшения айсингом».*
5. Перечень необходимого оборудования:
  - парты, стулья, компьютер, медиа-проектор;
  - весы, тестомесильная машина, взбивальная машина, электроплиты, водонагреватель, СВЧ- печь, хлебопекарная печь, расстойный шкаф, разделочные столы, холодильное оборудование;
  - кухонный и кондитерский инвентарь и инструменты.
6. Перечень дидактических материалов:
  - плакаты, схемы, справочные таблицы;
  - видеофильм «Среда обитания- дырка от бублика»;
  - видеофильм «Производство хлеба»;
  - видеофильм «Техники украшения айсингом».

## Список литературы

### **Основные источники:**

1. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства, - СПб; Береста, 2015.
2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. Под. общ.ред. Л.И. Пучковой.- СПб.: Профессия.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии и гигиены в пищевой промышленности.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2015.
4. Хромеев В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. - Москва: ИРПО. «Академия», 2015.
5. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств. - Москва.: ИРПО. «Академия», 2018.

### **Дополнительная литература:**

- Бутейкис Н. Г. Приготовление мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис, Р. П.Кенгис. — М.: Экономика, 2015.
- Ковальская Л.П., Мелькина Г.М., Дубцов Г.Г., Дробот В.И. Об щая технологии пищевых производств. - М.: Колос, 1993. - 383 с.
- Козьмина Н.П. Биохимия хлебопечения. - М.: Пищевая промышленность, 1978. - 279 с.
- Кузнецова Л.И., Синявская Н.Д., Афанасьева О.В., Фленова Е.Г. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. - СПб, 2003. - 298 с.
- Матвеева И.В., Белявская И.Г. Биотехнологические основы приготовления хлеба. - М.' ДеЛи принт, 2001. - 150 с.\
- Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов / З. П. Матюхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2008.
- Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З. П. Матюхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2018.
- Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности / Л. А. Сарафанова. — СПб: Профессия, 2005.
- Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовления диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепром издат, 1997. - 191 с.
- Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий для профилактического и лечебного питания. - М.: Пищепромиздат, 2004. - 252 с.
- Сборник рецептур и технологических иитсрукций по приготовлению хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки . - СПб.: ГосНИИХП, М.: ВИНТИ, 2000. - 183 с.
- Сборник технологических инструкций для производства хлебобулочных изделий. - М.: Прейскурапиздат, 1989. - 493 с.
- Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. — СПб: Профикс, 2006.
- Шезо Р. И. Функциональные продукты питания / Р. И. Шезо, Г. И. Касьянов. — М.: Колос, 2000.

## ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРЕ-СОСТАВИТЕЛЕ ПРОГРАММЫ

Наименование программы	Программа курса предпрофильной подготовки обучающихся 9 классов «Я будущий пекарь»
Фамилия	Субботина
Имя	Оксана
Отчество	Валерьевна
Место работы	государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Кинельский государственный техникум»
Должность	преподаватель
Контактный телефон (мобильный)	89276086049
E-mail (личный)	subbotinaok2016@yandex.ru

## АННОТАЦИЯ

**Наименование программы:** «Программа курса предпрофильной подготовки обучающихся 9 классов «Я будущий пекарь».

**Наименование организации:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Кинельский государственный техникум»

**Автор(ы)-составитель(и):**

Субботина Оксана Валерьевна - преподаватель специальных дисциплин

Курс позволяет учащимся помогает выпускнику школы сделать выбор дальнейшей трудовой деятельности; знакомит с основными видами деятельности специалистов в отрасли хлебопекарной промышленности, востребованными на современном рынке труда г.о. Кинель и Самарской области.