



ГБОУ СО Ш
КГТ",
СН=Красноше
ев В Н

Министерство образования Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Кинельский государственный техникум»

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
ГБПОУ «КГТ»
_____ В.Н. Красношеев
№ ____ «__» _____ 2026

**Программа практико-ориентированного курса предпрофильной подготовки
обучающихся 9 классов общеобразовательных организаций Самарской области
«ХЛЕБНАЯ ФАНТАЗИЯ (ПРОФЕССИЯ «ПЕКАРЬ»)»
Срок реализации – 10 часов**

Форма реализации: комбинированная

Автор-составитель:
Субботина Оксана Валерьевна,
преподаватель высшей
квалификационной категории

Кинель, 2026

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

Предлагаемая программа разработана для обучающихся 9-х классов общеобразовательных организаций в рамках предпрофильной подготовки.

Базовая профессия по труду – пекарь входит в перечень востребованных согласно документу(ам):

Приказ Минтруда России от 30 декабря 2022 года N 831 «Об утверждении списка наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования»;

Приказ Минтруда России от 02.11.2015 N832 «Об утверждении справочника востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, в том числе требующих среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства труда, занятости и миграционной политики Самарской области от 13.01.2026 N3-п «Об утверждении Перечня наиболее востребованных на рынке труда Самарской области, новых и перспективных профессий».

Программа позволяет обучающимся получить представление о значимости профессии пекаря для общества, ознакомиться с особенностями профессиональной деятельности по всем направлениям хлебопечения, узнать о востребованности профессии и области трудоустройства, профессиональных качествах и компетенциях специалиста в области общественного питания.

Практическая значимость программы заключается в том, что она может быть использована обучающимися для ознакомления с профессией пекаря в процессе посещения курса.

Целесообразность реализации программы – в профессиональном самоопределении обучающихся.

Базовая профессия среднего профессионального образования – 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья документу:

Распоряжение Правительства Самарской области от 30.03.2023 N127-р «Об утверждении Перечня востребованных и перспективных профессий и специальностей, соответствующих приоритетным направлениям развития экономики и социальной сферы Самарской области, требующих среднего профессионального образования, и признании утратившими силу отдельных распоряжений Правительства Самарской области».

Родственные профессии: Кондитер, Технолог хлебопекарного производства, Мастер хлебопекарни, Оператор линии в производстве пищевой продукции.

На базе данной профессии появляются перспективные профессии по Атласу новых профессий: Оператор промышленных роботов, Оператор многофункциональных робототехнических комплексов.

Базовые общеобразовательные предметы для освоения профессии пекаря: математика, химия.

ЦЕЛЬ и ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

Цель программы:

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

Задачи программы:

информировать о востребованности и перспективности профессии пекаря;

~ создать условия для реализации интереса в области приготовления и оформления хлебобулочных изделий;

~ формировать 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:

~ основные понятия и термины, отражающие научные знания, такие как «санитарная одежда», «подготовка сырья», «замес теста», «полуфабрикат», «технологическая карта», «айсинг»;

~ факты науки: о технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

~ принципы организации рабочего места пекаря;

~ закономерности изменения свойств теста в процессе замеса и выпечки.

В содержании программы представлены следующие виды деятельности обучающихся:

материально-практическая деятельность:

~ репродуктивная деятельность в форме ответов обучающихся на вопросы преподавателя и выполнении практических заданий;

~ **практическая, связанная с отработкой умений** приготовления дрожжевого и бисквитного теста;

~ экспериментально-исследовательская работа с айсингом для оформления изделий;

~ технологическая деятельность, связанная с применением различных технологий приготовления теста;

~ поисковая деятельность по сбору информации и рецептур;

социальная деятельность:

~ коммуникативная деятельность в малых группах при выполнении практических заданий, обсуждение результатов.

Методы, формы и средства обучения:

~ **методы и приемы:** лекции; практические занятия;

~ **организационные формы:** индивидуальные, групповые;

~ **средства обучения:** вербально-информационные, технические, изобразительные.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ и ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате обучения обучающиеся получают возможность узнать (понять):

~ содержание профессиональной деятельности пекаря и ее роль в экономике страны;

~ основные виды трудовых операций и действий профессии;

~ принципы приготовления дрожжевого и бисквитного теста;

~ основы оформления мучных кондитерских изделий айсингом

В результате обучения обучающиеся получают возможность научиться:

- ~ готовить изделия из дрожжевого теста;
- ~ готовить бисквитный рулет;
- ~ оформлять изделия айсингом.

В результате обучения обучающиеся представляют итоговую работу в виде бисквитного рулета (или изделия из соленого теста) с элементами декора айсингом.

Формы контроля освоения программы:

Формы текущего контроля: устный опрос, итоги практических работ.

Форма итогового контроля: презентация итоговых работ (демонстрация готовых изделий).

Аттестация проводится по системе «Зачет/незачет» на основе данных о присутствии/отсутствии обучающегося и оценивания результатов практических работ обучающихся.

Критерии оценивания результатов освоения Программы:

«Зачет» ставится, если обучающийся присутствовал не менее 1 дня и выполнил не менее 1-2 практических работ: «Формование сдобы» и/или «Оформление айсингом».

«Незачет» ставится, если обучающийся присутствовал 1-2 дня и не предоставил результаты выполнения практических работ или не присутствовал вообще.

СПЕЦИФИКА ПРОГРАММЫ

Количество участников одной группы должно быть не более 15 (в очном формате) и 20 (в онлайн-формате) человек.

Для практических занятий в очном формате обучающиеся должны подготовить: сменную обувь, ручку, тетрадь;

в онлайн-формате: ручку, тетрадь, ПК с доступом в интернет, весы, миксер, миски, кондитерский мешок с насадками, разделочная доска, нож, противень, фартук, колпак, сырье (мука пшеничная 700 гр., соль 10 гр., сахар 170 гр., дрожжи прессованные 30 гр., маргарин 90 гр., яйцо куриное 11 шт., вода 150 гр., сахарная пудра 200 гр., лимонная кислота (лимонный сок) 1 гр.

Проводится обязательный инструктаж по технике безопасности на каждом практическом занятии.

ТЕХНИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ/ГЛОССАРИЙ к ТЕКСТУ ПРОГРАММЫ •

Айсинг — сахарная глазурь для украшения кондитерских изделий, застывающая в виде кружевных узоров

Технологическая карта — документ, содержащий рецептуру и описание процесса приготовления блюда

Сдоба — хлебобулочное изделие с повышенным содержанием жира и сахара.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Разделы, темы	Всего часов*	в том числе		Форма контроля
			теорет. часы	практ. часы	
1 день (5 ак.ч.)					
1.	Раздел I. Введение в профессию пекаря	1	1	0	
1.1.	Тема 1.1. Знакомство с профессией пекаря	1	1	0	Устный опрос
2.	Раздел II. Содержание профессии пекаря	8	3	5	
2.1.	Тема 2.1. Актуальное содержание профессии пекаря	1	1		Устный опрос
2.2.	Тема 2.2. Организация процесса приготовления хлебобулочных изделий	1	0,5	0,5	Устный опрос
2.3.	Тема 2.3. Приготовление дрожжевого теста. Формование сдобы	2	0,5	1,5	Итоги практической работы
2 день (5 ак.ч.)					
2.4.	Тема 2.4. Приготовление бисквитного теста	2	0,5	1,5	Итоги практической работы
2.5.	Тема 2.5. Презентация и продажа хлебобулочных изделий. Оформление изделий айсингом	2	0,5	1,5	Итоги практической работы
3.	Раздел III. Подведение итогов	1	0	1	
3.1.	Тема 3.1. Итоговое занятие	1	0	1	Презентация итоговых работ
ИТОГО:		10	4	6	

* 1 академический час в очной форме = 40 минут, в очной форме с применением дистанционных технологий = 30 минут

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ «Хлебная фантазия (профессия «Пекарь»)

Раздел 1. Введение в профессию пекаря (1 час).

Тема 1.1. Знакомство с профессией пекаря (1 час).

История профессии пекаря, актуальная распространенность профессии в РФ и в Самарской области, роль и востребованность профессии в настоящее время.

Экскурсия (реальная или виртуальная) на предприятие.

Родственные профессии. Связь профессии с перспективными профессиями по Атласу новых профессий.

Базовые общеобразовательные предметы.

Базовые специальности по образованию профессии Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Возможности получения профессионального образования по профессии в образовательных и других организациях профобразования Самарской области.

Форма занятия: лекционное.

Демонстрация презентации и видеофильма «Производство хлеба. Виртуальная экскурсия на Самарский булочно кондитерский комбинат»

Раздел II. Содержание профессии пекаря (8 часов).

Тема 2.1. Актуальное содержание профессии пекаря (1 час)

Область профессиональной деятельности пекаря.

Описание профессии: основные функции и виды деятельности пекаря, типичные трудовые действия; средства и инструменты труда; факторы психофизиологической напряженности; требования к профессионально важным качествам, способностям, знаниям; медицинские противопоказания к профессии; другие характеристики труда.

Понятийный аппарат специалиста. Базовые документы.

Кодекс этики (при наличии) и информация по технике безопасности.

Форма занятия: лекционное.

Тема 2.2. Организация процесса приготовления хлебобулочных изделий (1 час).

Классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Сырье хлебопекарного производства. Виды теста. Техническое оснащение хлебопекарного производства. Требования к санитарной одежде. Правила техники безопасности на рабочем месте пекаря.

Форма занятия: комбинированное (лекционное и практическое).

Практическая работа № 1 «Организация рабочего места».

Краткое описание: обучающиеся в очном формате выполняют действия пекаря на различных этапах технологического процесса (от подготовки сырья до выпечки), проверяют готовность оборудования к работе согласно технологической документации; в дистанционном формате подбирают и проверяют сырье и оборудование согласно технологической карте (прилагается).

Тема 2.3. Приготовление дрожжевого теста. Формование сдобы (2 часа).

Область профессиональной деятельности пекаря. Основные функции и виды деятельности: подготовка сырья, замес теста, разделка и выпечка. Способы приготовления дрожжевого теста. Приемы разделки отдельных видов сдобы обыкновенной.

Форма занятия: комбинированное (лекционное и практическое).

Практическая работа № 2 «Формование сдобы обыкновенной».

Краткое описание: обучающиеся рассчитывают количество сырья и составляют технологическую карту на изделие «Сдоба обыкновенная», формируют изделие из готового дрожжевого теста (или в дистанционном формате из соленого пресного теста- и укладывают изделия на разделочную доску для сушки, или готового дрожжевого теста для

дальнейшей выпечки совместно с родителями. В дистанционном формате присылают фото готовых изделий) - шарики, плетенки, бантики на противне.

Тема 2.4. Приготовление бисквитного теста (2 часа).

Технология приготовления бисквитного теста (основной способ). Отличительные особенности бисквитного теста от дрожжевого. Подготовка инвентаря. Режимы выпечки. Требования к качеству бисквитного полуфабриката.

Практическая деятельность: приготовление бисквитного теста, выпечка бисквитного рулета или бисквитного печенья.

Форма занятия: комбинированное (лекционное и практическое).

Практическая работа № 3 «Приготовление бисквитного рулета».

Краткое описание: обучающиеся под руководством преподавателя (или в дистанционном формате совместно с родителями) взбивают яично-сахарную массу миксером, замешивают тесто, выкладывают его на противень и выпекают.

Тема 2.5. Презентация и продажа хлебобулочных изделий. Оформление изделий айсингом (2 часа).

Отделочные полуфабрикаты. Виды и назначение. Техника рисования айсингом. Инструменты для приготовления украшений. Цветовые решения.

Практическая деятельность: приготовление айсинга (белково-сахарной массы), заполнение кондитерского мешка, нанесение рисунка на готовое изделие (бисквитный рулет) или на поверхность (разделочную доску).

Форма занятия: комбинированное (лекционное и практическое).

Практическая работа № 4 «Оформление бисквитного рулета и сдобы айсингом».

Краткое описание: обучающиеся готовят айсинг, подбирают трафарет или создают собственный эскиз узора, наносят глазурь на поверхность рулета и сдобы, создавая кружевной декор.

Раздел III. Подведение итогов (1 час).

Тема 3.1. Итоговое занятие (1 час).

Представление итоговых работ обучающимися. Вопросы на уточнение от обучающихся по содержанию профессии и содержания курса; дальнейшему профессиональному образованию и трудоустройству. Формулирование обучающимися отношения к содержанию курса и отношения к профессии.

Информирование о возможностях дальнейшей работы в АИС «Трудовые ресурсы. Самарская область»: предоставление отзывов, построение индивидуальной образовательно-профессиональной траектории.

Форма занятия: комбинированное (лекционное и практическое).

Практическая работа № 5 «Презентация работ».

Краткое описание: дегустация и обсуждение готовых изделий (при очной форме) или фото-презентация работ (при дистанционной форме). Обучающиеся задают вопросы по содержанию профессии и формулируют свое отношение к содержанию курса и профессии пекаря.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ и ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Специализированные помещения: кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», лаборатория «Учебный кулинарно-кондитерский цех»
2. Перечень мультимедиа-разработок: презентация «Профессия Пекарь», видеофильмы «Производство хлеба - Самарский БКК» <https://yandex.ru/video/preview/17182434010881637601>, «Техники украшения айсингом».
3. Перечень демонстраций: стенды «Виды теста», «Сырье в хлебопечении», образцы готовых хлебобулочных изделий (муляжи и фото).
4. Перечень дидактических материалов: технологические карты (бланки для заполнения), схемы разделки теста, карточки с заданиями для самостоятельной работы
5. Перечень практических работ:
Практическая работа № 1 «Организация рабочего места»;
Практическая работа № 2 «Формование сдобы обыкновенной»;
Практическая работа № 3 «Приготовление бисквитного рулета»;
Практическая работа № 4 «Оформление бисквитного рулета и сдобы айсингом»
Практическая работа № 5 «Презентация работ».
6. Перечень необходимого оборудования:
 - для преподавателя: персональный компьютер, мультимедийный проектор, экран, тестомесильная машина, взбивальная машина, электроплита, хлебопекарная печь, производственные столы;
 - для 15 обучающихся в очном формате: весы, миксеры, миски, кондитерские мешки с насадками, разделочные доски, ножи, противни, фартуки, колпаки, сырье (мука, яйца, сахар, дрожжи, фартук и колпак (по 15 штук).

Список литературы

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства / Под общ. ред. Л.И. Пучковой. — СПб.: Профессия, 2020.
2. Бутейкис Н.Г., Кенгис Р.П. Приготовление мучных кондитерских изделий. — М.: Экономика, 2023.
3. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. — М.: ИРПО. «Академия», 2020.

Нормативные документы

1. Приказ Минтруда России от 30 декабря 2022 года N 831 «Об утверждении списка наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования»
2. Распоряжение Правительства Самарской области от 30 марта 2023 г. N 127-р «Перечень востребованных и перспективных профессий и специальностей, соответствующих приоритетным направлениям развития экономики и социальной сферы Самарской области, требующих среднего профессионального образования» (в ред. Распоряжения Правительства Самарской области от 03.04.2024 N 114-р)
3. ФГОС СПО по 19.01.18

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 973 от 11 ноября 2022 г., зарегистрированного Министерством юстиции 19.12.2022 г. № 71641

4. Профстандарт: 33.014 Пекарь, утверждено приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н.

Электронные ресурсы

1. Информационный портал «Атлас новых профессий»: сайт. URL: <https://atlas100.ru/catalog/> (дата обращения: 23.07.2026)
2. Официальный сайт ГБПОУ «КГТ» (раздел «Профориентация»): сайт. URL: <https://kgt163.ru/> (дата обращения: 23.07.2026)

КОНТАКТНЫЕ ДАННЫЕ АВТОРА - СОСТАВИТЕЛЯ

Фамилия Имя Отчество	Субботина Оксана Валерьевна
Контактный телефон	89276086049
E-mail	subbotinaok2016@yandex.ru

АННОТАЦИЯ

Курс знакомит обучающихся с профессией пекаря, позволяет им узнать об особенностях профессии, ее значимости и ценности, а также о требованиях, предъявляемых к специалистам данной профессиональной сферы.

На практических занятиях обучающиеся из подготовленных продуктов изготовят сдобные изделия из дрожжевого теста, а также бисквитный рулет и оформят его айсингом.

Образование по профессии пекаря можно получить в колледже/ техникуме на базе 9 классов.

Технологическая карта

Сдобные изделия

10 штук по 0,100 кг

№ п/п	Наименование сырья	%	Производственная рецептура, кг
1	Мука пшеничная высшего сорта	100,0	0,600
2	Соль поваренная пищевая	2,6	0,010
3	Сахар-песок	12,0	0,070
4	Дрожжи прессованные	5,0	0,030
5	Маргарин	15,0	0,090
6	Яйцо куриное	25,6	0,190(5шт)
7	Вода (0-4 ⁰ С)	29,3	0,150
	Итого	196,9	1,150

Яичная смазка

1	Яйцо куриное	6,2	0,050
2	Молоко цельное 3.2%	1,2	0,020
	Итого	7,4	0,070

Технологический процесс

Подготовка сырья. Маргарин должен быть охлажденным, вода температуру 0-4⁰С.

Замес теста. В тестомесильную машину вносится последовательно все сырье, кроме маргарина, согласно рецептуре. Замес вначале ведется на 1 скорости 4 мин. до полного перемешивания, затем на 2 скорости в течении 8-10 мин. до получения клейковинного каркаса. Далее на 2 скорости вносится частями охлажденное сливочное масло в течение 10-15 мин.

Брожение теста. В течение 45-60 мин. при 30-32⁰С.

Разделка: масса тестовой заготовки 110г. Тестовые заготовки округляют и оставляют на предварительную расстойку в условиях цеха 10-15 мин. Затем формуют виде заданной формы.

Расстойка: 30 – 40 минут при Т 30 °С и относительной влажности 70-80%

Отделка перед выпечкой: расстойавшиеся заготовки смазываются яичной смазкой.

Выпечка: без пара 220/180°C, 15 мин.

Оборудование и инвентарь: печь конвекционная (духовой шкаф), расстойный шкаф, тестомесильная машина (миксер), весы, противень, чашки различного объема, ложки, нож, кисточка, скалка.

ВАРИАНТЫ ВОЗМОЖНЫХ ФОРМ СДОБНОГО ИЗДЕЛИЯ



Технологическая карта

Рулет бисквитный

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто
1	Мука пшеничная высшего сорта	100	100
2	Сахар- песок	100	100
3	Яйцо 1 -С	4шт	160
4	Выход		300
Айсинг			
5	Яичный белок	1шт	20
6	Сахарная пудра	200	200
7	Лимонная кислота (лимонный сок)	1	1

Технология приготовления.

Яйца соединить с сахаром, затем взбить до получения массы с устойчивым рисунком. В массу, увеличенную в объеме 2,5- 3раза, ввести муку и аккуратно перемешать в течение 15с. Для выпекания теста кондитерские листы выстилают бумагой, намазывают тесто слоем 3-5 мм, выпекают при температуре 200-220°С в течение 10-15 мин.

С выпеченного бисквита снимают бумагу, поверхность смазывают джемом, заворачивают изделие в рулет, укладывают швом вниз. После укрепления структуры украшают айсингом.

Айсинг.

К белку добавляем просеянную сахарную пудру. Перемешиваем миксером на медленной скорости 2 минуты. Глазурь начнёт постепенно белеть. Далее добавляем лимонного сок, и ещё раз взбиваем 3 минуты. Сахарно-белковая смесь должна быть густой, однородной, белой массой.

Оборудование и инвентарь: печь конвекционная (духовой шкаф), миксер, весы, противень, чашки различного объема, ложки, нож, пергамент, кондитерский мешок.

ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА
программы практико-ориентированного курса предпрофильной подготовки

Наименование организации	государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Кинельский государственный техникум»
Наименование программы	«Хлебная фантазия» (профессия «Пекарь»)
Автор(ы) программы, должность	Субботина Оксана Валерьевна, преподаватель высшей квалификационной категории
Наличие у автора профессионального образования/проф.переподготовки по профессии, на которую направлена программа предпрофильной подготовки	Техник-технолог хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства
Наименование и автор программы, на базе которой создана новая программа (при наличии)	«Пекарь», Субботина Оксана Валерьевна
Наименование базовой профессии по труду	Пекарь
Код и наименование базовой профессии/ специальности/ направления подготовки по перечням профессий/ специальностей/ направлений подготовки профессионального образования	19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
Уровень профобразования для базовой профессии программы (СПО, СПО/ВО, ВО)	СПО
Форма организации (очная /очная с применением дистанционных технологий/комбинированная)	Комбинированная
Специализированная (только для лиц с	нет

ОВЗ и инвалидов)	
Общее количество страниц программы	15

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

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

№	Нозологические группы	«+»	Допустимые нарушения
1.	Нарушения слуха (глухота, слабослышание, приобретенная глухота)	+	Слабослышание корригируемое
2.	Нарушения зрения (слепота, слабовидение)		
3.	Нарушения речи (дизартрия, алалия, афазия, ринолалия)	+	Дизартрия
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.	Нарушения поведения и общения (аутизм)		
8.	Другое	+	Соматические заболевания