



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КОМИ**  
**Государственное профессиональное образовательное учреждение**  
**“Воркутинский арктический горно-политехнический колледж”**

**СОГЛАСОВАНО**

И.о зам. директора (УМР)

\_\_\_\_\_ Ю.Е. Лисаева

«13» ноября 2025 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГПОУ «ВАГПК»

\_\_\_\_\_ В.Б. Волок

«13» ноября 2025 г.

Протокол № 2

от «13» ноября 2025 г.

Методический совет

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**  
**ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 16472 «ПЕКАРЬ»**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**

ЦЕЛЕВАЯ ГРУППА: ЛИЦА, РАНЕЕ НЕ ИМЕВШИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО ИЛИ  
ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО, УРОВЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ: ОСНОВНОЕ ОБЩЕЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ ИЛИ АТТЕСТАТ О  
СРЕДНЕМ (ПОЛНОМ) ОБРАЗОВАНИИ  
ОБЪЕМ ПРОГРАММЫ (150 ЧАСОВ)

**Разработчики**

Преподаватель

**Аншукова Юлия Александровна**

И. о. руководитель структурного подразделения (УЦПК)

**Охотина Юлия Михайловна**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

стр.

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| 1. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ                                | 3  |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ                    | 4  |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ                 | 15 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ                     | 27 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ | 28 |

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

### **1.1. Нормативно-правовое обоснование**

При разработке программы и учебного плана использовались следующие нормативные документы:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ (ред. от 15.10.2025 г. № 377-ФЗ);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями от 10.09.2025 № 656);

- Федеральный государственный стандарт среднего общего образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 в редакции Приказа Минобрнауки России от 12.02.2025 г. № 93).

- Устав ГПОУ «Воркутинский арктический горно-политехнический колледж»;

- Положение о порядке оказания образовательных услуг, в том числе платных по дополнительным профессиональным образовательным программам профессионального обучения в ГПОУ «Воркутинский арктический горно-политехнический колледж» Приказ № 732 от 13 октября 2025 года.

- Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (утвержден приказом Минтруда России от 1 декабря 2015 г. N 914н);

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

В результате освоения программы слушатель должен **знать**:

- принципы работы на предприятиях общественного питания, хлебозаводах и пекарнях;
- профессиональные термины;
- организацию производственного процесса;
- принципы эффективного планирования производственного процесса, начиная от закупки сырья, производства и реализации готовой продукции;
- экономику производства и важность минимизации отходов;
- факторы, влияющие на качество ингредиентов, их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование;
- использование оборудования и инструментов, применяемых в хлебопечении;
- законодательство и производственные стандарты, относящиеся к закупке ингредиентов, хранению, подготовке, производству, выпечке и реализации готовых изделий;
- выкладку изделий на витринах для реализации;
- профессиональное оформление витрин как инструментов продажи;
- важность привлекательного внешнего вида при взаимодействии с покупателями;
- законодательство и производственные стандарты, относящиеся к закупке, хранению, подготовке, приготовлению и реализации готовой продукции;

- качественные показатели свежего, замороженного и консервированного сырья;
- причины порчи продуктов;
- правила работы с инструментами и оборудованием, применяемым в хлебопечении;
- правила техники безопасности и охраны труда как на производстве, так и на площадке;
- законодательство и правила безопасности при обращении с промышленным оборудованием.
- факторы, которые влияют на активность дрожжей;
- физико-химические процессы, происходящие в различных видах дрожжевого теста при внесении в него дополнительного сырья (молочных продуктов, жира, сахара и т.д.);
- ассортимент изделий из сдобного и улучшенного дрожжевого теста;
- технологию приготовления и особенности работы с различными видами сдобного и улучшенного дрожжевого теста;
- параметры, влияющие на процесс брожения и расстойки теста;
- правила реализации булочных и сдобных изделий;
- различные техники формования теста;
- разнообразные методы выпекания изделий;
- правила хранения готовых изделий и полуфабрикатов.
- ассортимент изделий из пшеничной муки
- особенности использования различных видов пшеничной муки, злаковых культур, семян, зёрен.
- особенности применения муки из разных видов культур;
- виды и характеристики хлебобулочных изделий из разных стран мира;
- важность внешнего вида, структуры мякиша, вкуса и аромата изделий;

- влияние различных техник приготовления хлеба на итоговое изделие;
- влияние температурного режима и продолжительности брожения в процессе тестоведения;
- важность формирования структуры клейковины в пшеничном тесте;
- технологические операции с различными видами теста;
- процессы ферментации (брожения), виды брожения, микроорганизмы, принимающие участие в процессе ферментации с научной стороны.
- различные методы тестоведения;
- преимущества использования опарного тестоведения, густых и жидких заквасок, автолиза;
- преимущества систем охлаждения для контроля процесса холодного тестоведения при использовании метода длительного брожения;
- метод приготовления теста на закваске из опары, с использованием и без использования пекарских дрожжей.
- принципы работы с приготовлением слоеного теста;
- методы приготовления и использования слоёного теста;
- линейку разных видов теста, используемого при производстве слоеных изделий;
- разновидность сырья и полуфабрикатов, которые используются при изготовлении начинок;
- стабильность начинок в процессе выпечке при высокой температуре;
- способы использования сезонных ягод, фруктов и овощей при изготовлении начинок;
- важность товарного вида изделий, структуры и вкуса.

- широко используемый ассортимент различных хлебобулочных изделий в разных странах мира;
- линейку инструментов и оборудования, используемого в хлебопечении для придания формы и декорирования изделий;
- методы работы с различными видами муки и злаками;
- разнообразие хлебобулочных изделий, на закваске и без, изготавливаемые в разных странах мира;
- требования к структуре, вкусу, аромату и цвету изделий;
- базовые принципы сочетания ингредиентов при производстве хлебобулочных изделий;
- методы достижения определенного вида, структуры и вкуса изделий, при использовании различных ингредиентов и технологий;
- методы переработки разных зерновые культур, злаковых хлопьев, а также псевдо-круп;
- влияние разных видов муки и ингредиентов на итоговый продукт;
- работу с сырьем при производстве хлебобулочных изделий;
- важность финальной расстойки теста при использовании различных методов, например, на ткани, загрузочных устройствах, в формах или листах;
- важность придания формы и декорирования теста перед выпечкой изделия;
- различные методы декорирования перед выпечкой, такие как формовка, надрезание, рифление, обсыпка, обмазка, растяжка и другие;
- предназначение и функционал витринных образцов;
- важность креативности в дизайне изделия;
- разнообразные техник, используемых при изготовлении витринных образцов;
- требования к гигиене при демонстрации съедобных образцов;

**уметь:**

- подготавливать рабочее место и правильно использовать инструменты и оборудование;
- планировать рабочий процесс, чтобы он был максимально эффективным;
- приоритизировать задачи и планировать работу для того, чтобы уложиться в отведенное время;
- рационально использовать ингредиенты и минимизировать отходы;
- заказывать материалы и сырьё для запланированных работ;
- эффективно и качественно выполнять работу, соблюдая чистоту рабочего места;
- демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса;
- демонстрировать вдохновение, талант и оригинальность в работе;
- работать в рамках предложенных тематик;
- производить большое количество хлебобулочных изделий, соответствующих единому стандарту;
- производить продукцию с требуемым размером и весом изделий, чтобы обеспечить удовлетворенность потребителя и извлечь прибыль;
- профессионально и эффективно реагировать на непредвиденные ситуации;
- исполнять заказы клиентов к обозначенному времени;
- разрабатывать подходящий продукт в соответствии с пожеланиями клиентов для их спецзаказов;
- эффективно выстраивать работу с коллегами и другими профессионалами;
- быть эффективным членом команды;
- размещать продукты на витрине, чтобы увеличить уровень продаж;
- соблюдать чистоту и аккуратность внешнего вида;



- выстраивать эффективную коммуникацию со своими коллегами, членами команды и клиентами;
- работать с рецептурами технологическими картами;
- профессионально составлять рецепты, чтобы изготовить на их основе качественный продукт.
- следовать всем стандартам личной гигиены и требованиям безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и реализации (ХАССП и Технический регламент о безопасности пищевой продукции);
- соблюдать все требования по безопасности и гигиены, а также производственные стандарты;
- осуществлять хранение всех товаров безопасно, в соответствии с требованиями о безопасности хранения сырья и готовой продукции;
- держать рабочее место в чистоте, в соответствии с самыми высокими стандартами;
- внедрять стандарты ХАССП на рабочем месте в полном объеме;
- работать безопасно, и соблюдать правила предотвращения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте;
- безопасно использовать все рабочие инструменты, следовать инструкциям производителя;
- соблюдать стандарты безопасности, чистоты, гигиены и экологичности на рабочем месте.
- производить различные виды теста с добавлением сдобящих видов сырья (молочные продукты, сахар, жиры и т.д.)
- выпекать изделия требуемой формы, веса, размера, вкуса и качества;
- декорировать изделия в соответствии с требованиями;
- выставлять изделия на реализацию, упаковывать изделия согласно Межгосударственного стандарта.
- использовать свои знания о влиянии различных видов помола и муки на хлебобулочное изделие;

- понимать принципы работы сухого и жидкого сырья для производства теста;
- использовать свои знания о характеристиках сырья для выпечки хлебобулочных изделий;
- создавать новые продукты творчески и инновационно;
- составлять рецептуры для изготовления разнообразных хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий;
- выпекать изделия требуемой формы, размера, внешнего вида, вкуса и качества;
- разрабатывать витринные образцы в соответствии с запросами клиентов;
- разрабатывать изделия, с учетом их предназначения, а также места, где они будут выставляться или реализовываться.
- производить различные виды слоеного теста высокого качества;
- производить широкий ассортимент слоеных изделий;
- изготавливать изделия с соблюдением требуемого качества, размера, внешнего вида и идентичности для каждого изделия в необходимом количестве;
- декорировать изделия как до так и после выпекания;
- реализовывать готовые изделия и полуфабрикаты, в соответствии с требуемыми параметрами безопасного хранения слоеных изделий как с начинками, так и без начинок.
- формовать из теста основные виды хлебобулочных изделий;
- определять готовность выброженного теста к взвешиванию и формовке;
- формовать идентичные хлебобулочные изделия, в соответствии с заранее определённой формой;
- изготавливать хлебобулочные изделия маленького и большого размера;

- быть креативным при изготовлении хлебобулочных изделий в соответствии с заказами клиента;
- изготавливать большое количество изделий с соблюдением качества, размера и внешнего вида, идентичного для каждого изделия;
- изготавливать изделия с начинками, в которых начинка добавляется до выпечки, также после выпечки;
- применять разные техники формовки;
- определять время и параметры окончательной расстойки;
- декорировать изделие с применением разных техник до выпечки;
- использовать различные техники для производства выставочных образцов и декоративного хлеба.
- разрабатывать дизайн витринных образцов в соответствии с запросами клиента;
- разрабатывать изделия, с учетом их предназначения, а также места, где они будут выставляться;
- разрабатывать витринные образцы в соответствии со спецификациями;
- использовать соответствующие ингредиенты при сборке изделия, если необходимо;
- работать с тестом на закваске и без закваски, умело их комбинировать;
- использовать разнообразные техники при работе с тестом.

### **Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения**

включает текущий промежуточный контроль знаний, итоговую аттестацию обучающихся. Преобладающие формы текущего контроля: письменный опрос - самостоятельные работы,

тестирование, выполнение практической работы, реферата, творческого проекта, также устный опрос.

**Оценка качества подготовки** осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

### **Формы и методы оценки обучающихся**

В соответствии с указанным планом меняется инструментарий - формы и методы оценки.

В соответствии с требованиями приоритетными в диагностике (контрольные работы и т.п.) используются новые формы работы - мета предметные диагностические работы. Мета предметные диагностические работы состояются из компетентностных заданий, требующих от обучающихся не только познавательных, но и регулятивных и коммуникативных действий.

Для отслеживания уровня усвоения знаний и умений используются:

- стартовые и итоговые проверочные работы,
- тестовые диагностические работы,
- текущие проверочные работы,
- зачет
- дифференцированный зачет.
- текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями

специальных дисциплин на протяжении всего учебного процесса.

При текущей аттестации педагогические работники школы имеют право на свободу выбора и использования методов оценки знаний, обучающихся по своему предмету.

Педагогический работник обязан ознакомить с системой текущего контроля по своему предмету обучающихся на начало занятий. В течение учебного времени выставляются текущие оценки, по всем дисциплинам и модулям учебного плана, итоговые оценки.

**Объективность оценки результатов обучения зависит от всестороннего**

максимально учета всех проявлений учебной деятельности обучающегося.

Отметка «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить полученные знания в устной, письменной или графической форме; допускает единичные ошибки, сам их находит и исправляет.

Отметка «4» ставится, если обучающийся в основном усвоил учебный материал, может изложить полученные знания в устной, письменной или графической форме; допускает единичные ошибки и находит их с помощью преподавателя.

Отметка «3» ставится, если обучающийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает существенные ошибки и находит их с помощью преподавателя.

Отметка «2» ставится, если учащийся не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами.

### **Нормы оценки практической работы**

Организация труда.

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины. Работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд или соблюдался план работы, предложенный преподавателем, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам -бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, которые исправлялись самостоятельно, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, трудовой и технологической дисциплины.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые

Качество работы.

Отметка «5» ставится, если документ, задание выполнены с учётом

установленных требований.

Отметка «4» ставится, если документ, задание выполнены с незначительными отклонениями заданных требований.

Отметка «3» ставится, если документ, задание выполнены со значительными нарушениями заданных требований.

Отметка «2» ставится, если документ, задание выполнены с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

### **Итоговая аттестация**

Итоговая аттестация проводится в установленном порядке квалификационной комиссией, создаваемой в соответствии с «Положением о порядке организации дополнительных (платных) образовательных услуг (в том числе платных)» в ГПОУ «ВАГПК».

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является освоение программы профессионального обучения, освоение обучающимися профессиональных компетенций.

При полном освоении основной образовательной программы профессионального обучения, успешной сдачи квалификационного экзамена, выдается документ установленного образца – свидетельство о квалификации.

## **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **Содержание программы**

Категория слушателей: лица, не имеющие профессию рабочего/должность служащего. Трудоемкость обучения: 150 академических часа. Форма обучения: очная

### **Учебный план**

| № | Наименование модулей | Всего, час. | В том числе |                               |                          | Форма контроля |
|---|----------------------|-------------|-------------|-------------------------------|--------------------------|----------------|
|   |                      |             | лекции и    | практич. и лаборатор. занятия | промеж. и итог. контроль |                |

| 1   | 2                                                                                                                      | 3   | 4  | 5  | 6  | 7     |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|----|----|-------|
| 1.  | Раздел 1. Теоретическое обучение                                                                                       | 19  | 14 | -  | 5  |       |
| 1.1 | Модуль 1. Логистика, организация и управление работой предприятий пищевой промышленности по компетенции «Хлебопечение» | 3   | 2  | -  | 1  | Зачет |
| 1.2 | Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере                           | 10  | 8  | -  | 2  | Зачет |
| 1.3 | Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого                                                               | 3   | 2  | -  | 1  |       |
| 1.4 | Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности                                                               | 3   | 2  | -  | 1  | Зачет |
| 2.  | Раздел 2. Профессиональный курс                                                                                        | 112 | 8  | 96 | 9  |       |
| 2.1 | Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией                                            | 3   | -  | 2  | 1  | Зачет |
| 2.2 | Модуль 1. Организация работы                                                                                           | 18  | 8  | 8  | 2  | Зачет |
| 2.3 | Модуль 2. Хлеб и хлебобулочные изделия                                                                                 | 44  | -  | 42 | 2  | Зачет |
| 2.4 | Модуль 3. Сдобные изделия                                                                                              | 28  | -  | 26 | 2  | Зачет |
| 2.5 | Модуль 4. Слоеные изделия                                                                                              | 26  | -  | 24 | 2  | Зачет |
| 3.  | Квалификационный экзамен:<br>- проверка теоретических знаний;                                                          | 12  | -  | -  | 12 | Тест  |

|  |                                              |     |    |     |    |     |
|--|----------------------------------------------|-----|----|-----|----|-----|
|  | - практическая<br>квалификационная<br>работа |     |    |     |    | ПКР |
|  | ИТОГО:                                       | 150 | 22 | 112 | 26 |     |

### Учебно-тематический план

| №                | Наименование модулей                                                                                                                     | Всего,<br>час. | В том числе |                                                 |                                    | Форма<br>контро<br>ля |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|-------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------|
|                  |                                                                                                                                          |                | лекци<br>и  | практи<br>ч. и<br>лабора<br>тор.<br>заняти<br>я | промеж<br>. и<br>итог.ко<br>нтроль |                       |
| 1                | 2                                                                                                                                        | 3              | 4           | 5                                               | 6                                  | 7                     |
| 1.               | Раздел 1.<br>Теоретическое<br>обучение                                                                                                   | 19             | 14          | -                                               | 5                                  |                       |
| 1.1              | Модуль 1. Логистика,<br>организация и<br>управление работой<br>предприятий пищевой<br>промышленности по<br>компетенции<br>«Хлебопечение» | 3              | 2           | -                                               | 1                                  | Зачет                 |
| 1.1.1            | Актуальное<br>техническое описание<br>компетенции.                                                                                       | 2              | 2           | -                                               | -                                  | -                     |
| 1.1.3            | Промежуточный<br>контроль                                                                                                                | 1              | -           | -                                               | 1                                  | Зачет                 |
| 1.2 <sup>1</sup> | Модуль 2. Актуальные<br>требования рынка<br>труда, современные<br>технологии в<br>профессиональной<br>сфере                              | 10             | 8           | -                                               | 2                                  | Зачет                 |



|       |                                                                                                                                                                       |     |     |   |   |       |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|---|---|-------|
| 1.2.1 | Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого       | 1   | 1   | - | - | -     |
| 1.2.2 | Актуальная ситуация на региональном рынке труда                                                                                                                       | 1   | 1   | - | - | -     |
| 1.2.3 | Сырье в хлебопекарной промышленности. Новые и нетрадиционные виды сырья. Способы подготовки, современные и актуальные требования для подготовки различных видов сырья | 3   | 3   | - | - | -     |
| 1.2.4 | Способы приготовления различных изделий. Новые, современные технологии используемые при тестоведении                                                                  | 3   | 3   | - | - | -     |
| 1.2.5 | Промежуточный контроль                                                                                                                                                | 2   | -   | - | 2 | Зачет |
| 1.3   | Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого                                                                                                              | 3   | 2   | - | 1 |       |
| 1.3.1 | Регистрация в качестве самозанятого                                                                                                                                   | 0,5 | 0,5 | - | - | -     |
| 1.3.2 | Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для                                                                                                    | 0,5 | 0,5 | - | - | -     |

|                  |                                                                                                 |     |   |    |   |       |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|----|---|-------|
|                  | самозанятых граждан                                                                             |     |   |    |   |       |
| 1.3.3            | Работа в качестве самозанятого                                                                  | 1   | 1 | -  | - | -     |
| 1.3.4            | Промежуточный контроль                                                                          | 1   | - | -  | 1 | Зачет |
| 1.4              | Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности                                        | 3   | 2 | -  | 1 | Зачет |
| 1.4.1            | Культура безопасного труда                                                                      | 1   | 1 | -  | - | -     |
| 1.4.2            | Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами | 1   | 1 | -  | - | -     |
| 1.4.3            | Промежуточный контроль                                                                          | 1   | - | -  | 1 | Зачет |
| 2.               | Раздел 2. Профессиональный курс                                                                 | 112 | 8 | 96 | 9 |       |
| 2.1              | Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией                     | 3   | - | 2  | 1 | Зачет |
| 2.1.1            | Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией                     | 2   | - | 2  | - | -     |
| 2.1.2            | Промежуточный контроль                                                                          | 1   | - | -  | 1 | Зачет |
| 2.2 <sup>2</sup> | Модуль 1. Организация работы                                                                    | 18  | 8 | 8  | 2 | Зачет |
| 2.2.1            | Этапы производства изделий, от подготовки сырья до хранения готовых изделий                     | 8   | 6 | 2  | - | -     |
| 2.2.2            | Составление рецептур,                                                                           | 8   | 2 | 6  | - | -     |

|       |                                                             |    |   |    |   |       |
|-------|-------------------------------------------------------------|----|---|----|---|-------|
|       | технологических карт на хлеб и хлебобулочные изделия        |    |   |    |   |       |
| 2.2.3 | Промежуточный контроль <sup>3</sup>                         | 2  | - | -  | 2 | Зачет |
| 2.3   | Модуль 2. Хлеб и хлебобулочные изделия                      | 44 | - | 42 | 2 | Зачет |
| 2.3.1 | Хлеб, изготовленный на выброженных дрожжевых полуфабрикатах | 6  | - | 6  | - | -     |
| 2.3.2 | Пшеничный хлеб на заквасках                                 | 6  | - | 6  | - | -     |
| 2.3.3 | Ржаной хлеб на заквасках                                    | 6  | - | 6  | - | -     |
| 2.3.4 | Хлеб безопасным способом                                    | 6  | - | 6  | - | -     |
| 2.3.5 | Классический багет и декоративные виды разделки багетов     | 6  | - | 6  | - | -     |
| 2.3.6 | Хлебные булочки                                             | 6  | - | 6  | - | -     |
| 2.3.7 | Национальные хлебобулочные изделия                          | 6  | - | 6  | - | -     |
| 2.3.8 | Промежуточный контроль                                      | 2  | - | -  | 2 | Зачет |
| 2.4   | Модуль 3. Сдобные изделия                                   | 28 | - | 26 | 2 | Зачет |
| 2.4.1 | Технология изготовления плетеных изделий                    | 13 | - | 13 | - | -     |
| 2.4.2 | Технология изготовления бриоши                              | 13 | - | 13 | - | -     |
| 2.4.3 | Промежуточный контроль                                      | 2  | - | -  | 2 | Зачет |
| 2.5   | Модуль 4. Слоеные изделия                                   | 26 | - | 24 | 2 | Зачет |
| 2.5.1 | Технология                                                  | 6  | - | 6  | - | -     |

|       |                                                                                |     |    |     |    |       |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------|-----|----|-----|----|-------|
|       | изготовления<br>круассанов                                                     |     |    |     |    |       |
| 2.5.2 | Технология<br>изготовления датской<br>слойки с начинкой до<br>выпечки          | 6   | -  | 6   | -  | -     |
| 2.5.3 | Технология<br>изготовления датской<br>слойки с начинкой<br>после выпечки       | 6   | -  | 6   | -  | -     |
| 2.5.4 | Технология<br>изготовления датской<br>слойки с<br>гастрономической<br>начинкой | 6   | -  | 6   | -  | -     |
| 2.5.5 | Промежуточный<br>контроль                                                      | 2   | -  | -   | 2  | Зачет |
| 3     | Квалификационный<br>экзамен                                                    | 12  | -  | -   | 12 |       |
| 3.1   | Проверка<br>теоретических знаний:<br>тестирование                              | 2   | -  | -   | 2  | Тест  |
| 3.2   | Практическая<br>квалификационная<br>работа                                     | 10  | -  | -   | 10 | ПКР   |
|       | ИТОГО:                                                                         | 150 | 22 | 112 | 26 |       |

## Учебная программа

### Раздел 1. Теоретическое обучение

Модуль 1. Логистика, организация и управление работой предприятий пищевой промышленности по компетенции «Хлебопечение».

Тема 1.1. Актуальное техническое описание компетенции.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятия: организация и управление работой, пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда, компетенция общения и межличностных отношений, умелое

использование сырья и создание рецептур выпечки хлебобулочных изделий, процесс приготовления и брожения теста, формирование и украшения изделий из теста, процессы выпечки и хранения готовых изделий.

## Модуль 2. Современные технологии в профессиональной сфере.

Тема 2.1. Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого.

Лекция.

Региональные меры содействия занятости, дополнительные меры помощи в трудоустройстве безработных граждан (Постановление от 13 марта 2021 года №362, постановление от 13 марта 2021 года №369),

Тема 2.2. Актуальная ситуация на региональном рынке труда

Лекция.

Востребованные профессии 2021 и в будущем, Средняя заработная плата в регионе по компетенции, перспективы развития и карьера по компетенции, трудоустройство.

Тема 2.3. Сырье в хлебопекарной промышленности. Новые и нетрадиционные виды сырья. Способы подготовки, современные и актуальные требования для подготовки различных видов сырья. Способы приготовления различных изделий. Новые, современные технологии, используемые при тестоведении.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие: ингредиенты и их функции, виды муки, хлопья и крупы, сахара и сиропы, жиры и масла, дрожжи, молочные продукты, яичные продукты, крахмал, подсластители и сахарозаменители, ферменты, соль, фрукты и ягоды, орехи, солод и солодовые продукты, какао-продукты. Способы и особенности подготовки различных видов сырья; пулиш, спелое тесто, опара бига, традиционные виды опар (большая густая опара, малая густая опара). Понятия о закваске, технологии разведения и сохранения заквасочных культур.

## Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности.

Тема 3.1 Требования охраны труда и техники безопасности.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятия: правовые мероприятия по охране труда, социально-экономические мероприятия по охране труда, организационно-технические мероприятия по охране труда, санитарно-гигиенические мероприятия, лечебно-профилактические, реабилитационные. Нормативные акты охраны труда.

Тема 3.2 Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции «Хлебопечение».

Лекция. Вопросы, выносимые на занятия: инструкция по охране труда и технике безопасности компетенции «Хлебопечение», инструкция по охране труда «Пекарь», межотраслевые правила охраны труда в общественном питании, типовая инструкция по охране труда «Пекарь»

Практическое занятие. Формулировка типичных нарушений правил техники безопасности, допускаемые сотрудниками предприятий, при работе с технологическим оборудованием. Составление инструкции по охране труда с различным технологическим оборудованием.

## Раздел 2. Профессиональный курс

Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией

### Модуль 1. Организация работы

Тема 1.1. Этапы производства изделий, от подготовки сырья до хранения готовых изделий

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие: ингредиенты, основное и дополнительное сырье, добавки и улучшители.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие: Замес и тесто приготовление, задачи замеса, контроль температуры и энергопередачи, тестоделение, округление заготовок и предварительное формование, предварительная расстойка, окончательное формование теста, операции раскатки теста, способы загрузки хлебопекарных форм

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие: расстойка, выпечка и охлаждение. Процесс расстойки, продолжительность расстойки, условия в расстоечном

шкафу. Процесс выпечки. Структура мякиша, температура выпечки, образование корочки, формирование блеска, хрустящие свойства корочки, подрыв корки.

Практическое занятие. Анализ качества основного и дополнительно сырья. Мука, дрожжи, сахар белый, жиров, яйцепродуктов

Тема 1.2. Составление рецептур, технологических карт на хлеб и хлебобулочные изделия

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие: правила оформления технологических карт. Понятие о рецептуре. Унифицированная и производственная рецептуры

Практическое занятие. Составление технологических карт, на различные хлебобулочные изделия, хлеба. Составление унифицированных рецептур, составление производственных рецептур, в том числе с помощью программы «Технолог-Хлебопек».

Промежуточная аттестация. Зачет по модулю. Составить рецептуру из случайного набора сырья, с технологическими этапами производства.

## Модуль 2. Хлеб и хлебобулочные изделия

Тема 2.1. Хлеб, изготовленный на выброженных полуфабрикатах

Практическое занятие. Технология изготовления хлеба на выброженных дрожжевых полуфабрикатах (деревенский хлеб, цельнозерновой хлеб, и другое).

Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка

Тема 2.2. Пшеничный хлеб на заквасках

Практическое занятие. Технология изготовления пшеничного хлеба на закваске (хлеб на Вермонтской закваске, и другое). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка

Тема 2.3. Ржаной хлеб на закваске

Практическое занятие. Технология изготовления ржаного хлеба на закваске (ржаной хлеб с различной дозировкой ржаной муки). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка

Тема 2.4. Хлеб безопарным способом

Практическое занятие. Лабораторная работа. Технология изготовления хлеба безопасным способом (овсяный хлеб, хлеб Бернский хлеб и др). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка

Тема 2.5. Классический багет и декоративные виды разделки багетов

Практическое занятие. Технология изготовления багета Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Различные варианты формования декоративных багетов.

Тема 2.6. Хлебные булочки

Практическое занятие. Технология изготовления хлебных булочек из разных видов сырья. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка

Тема 2.7. Национальные хлебобулочные изделия

Практическое занятие. Технология изготовления брецелей, гриссини, фокаччо. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка

Промежуточная аттестация. Зачет по модулю. Выполнение задания: выпечка хлебных булочек

### Модуль 3. Сдобные изделия

Тема 3.1. Технология изготовления плетеных изделий

Практическое занятие. Технология изготовления плетеных изделий. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Различные техники плетения, из разного количества жгутов

Тема 3.2. Технология изготовления бриоши

Практическое занятие. Технология изготовления начинок для сдобных изделий. Подготовка фруктов к переработке, различные способы обработки ягод и фруктов для начинки. Подготовка гастрономических начинок. Соусы.

Практическое занятие. Технология изготовления бриоши. Различные методы формования. Изготовление бриоши с различными начинками, сладкие, гастрономические.

Промежуточная аттестация. Зачет по модулю. Выполнения различных техник плетения (минимум 3 вида плетения, вытянутые случайным образом)

### Модуль 4. Слоеные изделия



#### Тема 4.1 Технология изготовления круассанов

Практическое занятие. Технология изготовления круассанов. Замес слоенного теста. Подготовка жира для слоения. Методы слоения теста. Разделка круассанов, расстойка, выпечка, оформление

#### Тема 4.2. Технология изготовления датской слойки с начинкой до выпечки

Практическое занятие. Технология изготовления датской слойки. Замес слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Слоения теста. Приготовление начинки для датской слойки, для внесения до выпечки. Формование датской слойки, расстойка выпечка.

#### Тема 4.3. Технология изготовления датской слойки с начинкой после выпечки

Практическое занятие. Технология изготовления датской слойки. Замес слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Слоения теста. Приготовление начинки для датской слойки, Формование датской слойки, расстойка выпечка. Изготовления кремов, гелей для оформления датской слойки.

#### Тема 4.4. Технология изготовления датской слойки с гастрономической начинкой

Практическое занятие. Технология изготовления датской слойки. Замес слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Слоения теста. Приготовление начинки для датской с гастрономической начинкой. Соусы.

Промежуточная аттестация. Зачет по модулю. Выполнение части изготовления слоенных изделий: замес и слоение, слоеного полуфабриката

## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **Кадровые условия реализации программы**

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы профессионального обучения на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и

работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы профессионального обучения, должны получать профессиональное образование по программам дополнительного профессионального образования, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра знаний, умений и навыков.

### **Материально-технические условия реализации программы**

Программа реализуется по адресу: Республика Коми, г. Воркута, ул. Яновского, 5. ГПОУ «Воркутинский арктический горно-политехнический колледж», Корпус «Мастерские», Учебно-производственная лаборатория «Хлебопечение», кабинет №110.

#### **Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской**

- кофемолка -1 шт.
- микроволновая печь -1 шт.
- миксер электрический 2 - 4 шт
- кухонный комбайн -1 шт.
- электрический чайник -2 шт.
- плита электрическая 4-х комфорочная -3 шт
- плита электрическая 2-х комфорочная -1 шт
- холодильник - 2 шт
- доски разделочные - 16 шт
- ножи для нарезки продуктов, разделки мяса, рыбы -4 набора
- столовая посуда на 24 персоны
- столовые приборы на 24 персоны
- формы для выпечки по 4 шт. разного вида
- кастрюли, сковороды, сотейники, блюда по 4 шт.

- доска и скалка для раскатки теста по 4 - 8 шт.
- сито 4 шт.
- терка 4 шт.
- оборудование для консервирования в домашних условиях 2 набора
- половник, шумовка, мялка и т.п - 2 – 4 набора
- мойка с горячей и холодной -4 шт.
- аптечка - 2 шт.
- огнетушитель - 2 шт.
- ящик с песком перчатки силиконовые.

Все инструменты и рабочая одежда соответствуют положениям техники безопасности и гигиены труда, установленным в Российской Федерации.

### **Учебно-методическое обеспечение программы**

техническое описание компетенции; комплект оценочной документации по компетенции; печатные раздаточные материалы для слушателей; учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы; профильная литература; отраслевые и другие нормативные документы электронные ресурсы и т.д.

## **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено») или четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

### **Итоговая аттестация**

Обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах содержания программы.

Обучающиеся, успешно сдавшим квалификационный экзамен по результатам профессионального обучения, выдается свидетельство о квалификации установленного образца. Обучающиеся, не сдавшие квалификационный экзамен, получают справку установленного образца.

### **Порядок проведения квалификационного экзамена**

Порядок проведения квалификационного экзамена и порядок выдачи свидетельства о квалификации регламентируются следующими нормативными и локальными актами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 15.10.2025) «Закон об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от «26» августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);

- «Положение о порядке присвоения квалификации рабочего, должности служащего по профессиональному обучению (профессиональному модулю) в ГПОУ «Воркутинский арктический горно-политехнический колледж»

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

### **Основные источники литературы**

1. ЭУМК/Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента / Ермилова С.В.
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / Бурчакова И.Ю. ООО "Академия-цифровые технологии"/многопользовательская лицензия для одной ПОО на 3 года
3. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004
4. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 2006.
5. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф
6. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем. – М.: БММ АО, 2002.
7. Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. – М.: Колос, 2009.
8. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1999.
9. Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл, 1999.

### **Интернет-ресурсы**

1. Сайт <http://veget.me/>Интернет-проект «Вегет – сборник вегетарианских рецептов»
2. Сайт Гастроном <http://www.gastronom.ru/>Уникальный кулинарный Интернет-ресурс, который затрагивает практически все сферы жизни человека, так или иначе связанные с едой
3. Сайт Детское и диетическое питание <http://www.det-diet.ru/>

4. Кулинарный портал <http://www.kuking.net/> Уникальный ресурс, посвященный кулинарии и всему самому интересному, что с ней связано. Это любительский сайт с профессиональным сервисом
5. Сайт Кулинар <http://www.koolinar.ru>
6. Сайт Кулинар – все о еде <http://www.cooking.ru>
7. Кулинарная книга <http://www.culinarbook.ru/index.html> Сборник кулинарных рецептов, коктейлей и напитков, полезная информация о вкусной и здоровой пищи. Энциклопедия, книжный магазин.
8. Сайт Кулинарные рецепты <http://chococream.ru/about> Интернет-ресурс представляет собой собрание рецептов различных блюд из теста.
9. Сайт Мир кулинара <http://www.mirkulinara.ru/>
10. Кулинарная книга Wikipedia [http://ru.wikibooks.org/wiki/Кулинарная\\_](http://ru.wikibooks.org/wiki/Кулинарная_)

